This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

Consignes d'utilisation

Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

Nous vous demandons également de:

+ *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.

+ *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.

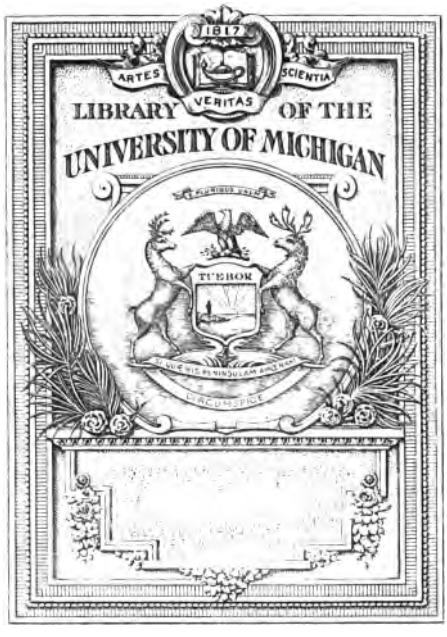
+ *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.

+ *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

À propos du service Google Recherche de Livres

En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse `http://books.google.com`

A 492123


1817
ARTES
VERITAS
SCIENTIA
LIBRARY OF THE
UNIVERSITY OF MICHIGAN
TUEBOR

BULLETIN

DE

LA SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE

DE LA LOZÈRE

BULLETIN

DE LA

des lettres

SOCIÉTÉ ~~D'AGRICULTURE~~,

Industrie, Sciences et Arts

DU

DÉPARTEMENT DE LA LOZÈRE.

TOME XXXVIe. — 1885

—

Janvier.

MENDE
IMPRIMERIE TYPOGRAPHIQUE DE C. PRIVAT,
Rue Basse, 5.

1885

Compl. dito
Nigh.
3-9-33
28029

CONSEIL D'ADMINISTRATION

DE LA SOCIÉTÉ

Président d'Honneur.

M. F. MORDON, Préfet du département.

Bureau.

MM. MONTEILS ✻, ancien député, *Président;*
L'abbé POLGE, vicaire général, *Vice-Président;*
Cte DE LESCURE, propriétaire, *id;*
L'abbé BOSSE, aumônier de l'hosp., *Secrétaire-général;*
ANDRÉ, archiviste du département, *Secrétaire-adjoint;*
VINCENS, chef de division de préf. hon. *id;*
HENRI SECOND, *Trésorier.*

Comité de Questure.

MM. ANDRÉ, bibliothécaire-archiviste;
L'abbé BOISSONADE;
L'abbé BOSSE, membre honoraire;
IGNON (Edouard), juge de paix, id.
N.....

Comité de Publication.

MM.	MM.
ANDRÉ, *Secrétaire du Comité*;	L'abbé BOISSONADE;
AURICOSTE;	BONNEFOUS;
BARBOT, docteur médecin;	L'abbé BOSSE;

MM.

BOURGOL (C.), receveur de l'hospice de Mende ;
FABRE, insp. des forêts ;
LEFRANC, ingénieur en chef des Ponts et chaussées ;
MONTEILS (Amédée) ;

MM.

MOULIN, conseiller à la Cour d'appel de Nimes ;
NOEL, adj. princ. du Génie en retraite ;
L'abbé SOLANET ;
VINCENS.

Comité de la Pépinière.

MM. Cte DE LESCURE, *Président ;*
BONNEFOUS (Emile), négociant ;
BOURRILLON (X.), député ;
BOYER, conservateur des hypothèques en retraite ;
DE CHARPAL (J.), propriétaire ;
MONESTIER, propriétaire ;
VINCENS, chef de division honoraire, *Secrétaire.*
N....

Comité d'Archéologie.

MM. ANDRÉ, archiviste ;
L'abbé BOISSONADE ;
L'abbé BOSSE ;
BOURRILLON (Maurice) ;
GERMER-DURAND ;
JOURDAN (Louis) ;
ROUSSEL, agent-voyer en chef.

LISTE
DES MEMBRES DE LA SOCIÉTÉ
AVEC L'ANNÉE DE LEUR NOMINATION.

Membres titulaires résidant à Mende.

MM.

1842 ROUSSEL (Théophile) ✻, sénateur, conseiller général.
1849 Cte DE LESCURE (Edmond), propriétaire, ancien maire.
1850 BOURRILLON (Henri), propriétaire, ancien maire.
1851 MONTEILS (Amédée) ✻, ancien député, médecin de l'hospice, membre de la Société nationale de chirurgie, conseiller général.
1855 BOSSE, (l'abbé), aumônier de l'hospice.
BOUNIOL (Charles) (A ✿), receveur de l'hospice.
VINCENS, chef de division honoraire.
1856 POLGE (l'abbé), vicaire général.
LEFRANC, ingénieur en chef des ponts et chaussées.
1857 Cte DE CORSAC (Clément), conseiller général, maire de Servières.
BARDOL, conducteur des ponts et chaussées.
RIMBAUD (A ✿), ancien juge au tribunal de Mende.
BARBOT (Fernand), docteur-médecin, ancien maire.
1859 BOISSONADE (l'abbé), professeur au Petit-Séminaire.
1861 BOURRILLON (Xavier), propriétaire, député, conseiller général.
1863 PRIVAT (Camille), imprimeur.

MM.

1863 RIVIÈRE DE LARQUE, propriétaire, ancien conseiller général, ancien maire.

BONNEFOUS (Emile), négociant.

1864 ANDRÉ (A ✿), archiviste départemental.

MONESTIER (Léopold), propriétaire.

1868 AGULHON, avocat.

1869 AURICOSTE, chef de division à la préfecture.

GROUSSET (Frédéric), avocat.

1870 JOURDAN (Louis) (A ✿), avocat, maire de Mende.

1871 PAULET, architecte-voyer de la ville de Mende.

1872 BOYER, conservateur des hypothèques en retraite.

CARBONNIER (Maurice), propriétaire.

1873 PARADAN (Joseph), avocat, ancien conseiller de préfecture.

1875 SECOND, négociant, ancien maire.

JOURDAN, avoué-licencié.

1878 GERMER-DURAND, architecte du département.

FABRE, maître-d'hôtel.

TROUPEL, vétérinaire.

1879 BARANDON, docteur-médecin, conseiller général.

1880 BLANC (l'abbé), chanoine.

CHEVALIER (Louis), propriétaire.

DELMAS, docteur-médecin.

BOURRILLON (Maurice), docteur-médecin, conseiller d'arrondissement.

1881 GROUSSET (Paul), avoué.

BAYLE SAINT-SETIER, directeur de la succursale de la Banque de France.

CAUPERT (Jules), propriétaire.

1882 COSTE (l'abbé), professeur au Petit-Séminaire.

GIMBERT (Louis), brasseur.

MM.

1882 BOYER (Pierre), docteur-médecin.

1883 LAURANS (Clément), maire de Belvezet, agent principal d'assurances.

ARNAULT (Jules), sous-inspecteur de l'enregistrement.

ARNAULT (Lucien), propriétaire à la Vernède.

DELTOUR (Henri), propriétaire.

FAVET, négociant.

ROUSSEL, agent-voyer en chef du service vicinal.

SIMON, agent-voyer hors classe, chef de bureau.

MÉLY cadet, négociant.

CHABAUD, avoué.

1884 BREIL, professeur départemental d'agriculture.

MALIGE (Jules), propriétaire.

Membres titulaires résidant hors du chef-lieu.

MM.

1849 TEISSONNIÈRE (O ✻), président de Chambre honoraire à la cour d'appel de Nimes, propriétaire à Florac.

1850 DE MALAFOSSE (Paulin), propriétaire à Marvejols.

DE ROZIÈRE (Eugène) (O ✻), sénateur, Membre de l'Institut, professeur au Collège de France, conseiller général, maire du Malzieu-Ville.

1851 B^on^ DE CHAPELAIN, propriétaire au Champ, ancien conseiller général.

IGNON, juge de paix à Millau.

1855 B^on^ DE BAUMEFORT, propriétaire à Soulages, commune d'Auroux.

DAUDÉ (Jules) ✻, docteur-médecin, conseiller général, maire de Marvejols.

MM.

1855 MOULIN, conseiller à la cour d'appel de Nîmes, propriétaire à Mende.

1856 MONTEILS (Eugène), ✻, docteur-médecin à Florac.

D'ESPINASSOUX (Henri), ancien conseiller général, à Marvejols.

OLLIER (Paulin), manufacturier à Marvejols.

1857 ABINAL, ancien conseiller d'arrondissement, ancien juge de paix, docteur-médecin à la Canourgue.

Vte DE FRAMOND, (Alfred), propriétaire, conseiller général, maire de Nasbinals, à Marvejols.

Mis DE BRION, conseiller général, maire de Fournels.

RODIER, percepteur en retraite à Langogne.

DES MOLLES (Calixte), propriétaire au Malzieu-Ville.

Mis DE CABOT DE LA FARE, ancien sous-préfet, propriétaire à Arigès, maire de Bédoués.

1858 CONSTANS, ancien conseiller général, ancien juge de paix, à la Canourgue.

RAMADIER, notaire à Serverette.

1859 SALANSON, président du tribunal de Marvejols, ancien président du Comice agricole de Florac.

1860 DE FENOUILLET, propriétaire, ancien lieutenant de louveterie, aux Fons, commune de Bassurels.

TALANSIER (Camille), manufacturier, conseiller d'arrondissement, président de la Société de Secours mutuels, à Marvejols.

MAYRAN (O ✻), sénateur, propriétaire à la Baume, commune de Prinsuéjols.

Cte DE BERNIS, propriétaire à Salgas, commune de Vebron.

1861 BENOT, notaire, ancien maire de Villefort.

JOLY DE MOREY, (Eugène), conseiller général, ancien maire de Meyrueis.

MM.

1862 POLGE DE COMBRET, juge de paix à Nimes, propriétaire à Villefort.

ROUSSET DE POMARET ✻, ingénieur en chef du service de la navigation, à Clermont-Ferrand.

COMBET ✻, propriétaire, maire de Saint-Michel-de-Dèze.

LAMONDÈS DE LA BORIE, ancien maire de Grandrieu.

BONNET, notaire, conseiller général, maire de Châteauneuf-de-Randon.

1863 DE CHARPAL (Jules), juge de paix à Chanac.

1864 SIAU, notaire à Villefort.

LEVRAULT, ancien contrôleur des contributions directes, propriétaire, ancien maire de Lanuéjols.

ODILON BARROT, propriétaire à Planchamp, ancien président de la Société historique et archéologique des Vans.

SAURY, ancien maire de Banassac.

1865 Baron LOUIS BRUN DE VILLERET, ancien conseiller général, au Malzieu-Ville.

VALCROZE, conseiller général, maire de Saint-Martin-de-Boubaux.

1868 DE MALAFOSSE (Louis), propriétaire à Marvejols.

Mme veuve SALVAT, née DES MOLLES, à Saint-Germain-de-Calberte.

BERTRAND, ancien conseiller d'arrondissement, juge de paix à Grandrieu.

1869 BLANQUET (P.), au Pont-des-Estrets, maire de Rimeize.

DE COLOMBET, ancien sénateur, conseiller général, ancien maire de Langogne.

RODIER (Joseph), propriétaire à Langogne.

1871 MATHIEU, vérificateur de l'enregistr. à Uzès (Gard).

MM.

1871 CRUEIZE, ancien conseiller général, juge de paix à Serverette.

DE VERDELHAN DES MOLLES, propriétaire à Barre, commune de Langogne.

SANGUINÈDE, propriétaire, ancien maire de Florac.

DENISY, à Marvejols.

DE MALAFOSSE (Gaston), avocat, propriét. à Marvejols.

1873 SERODES, conseiller d'arrondissement, ancien maire d'Arzenc-de Randon.

Cte DE NOGARET, conseiller général, ancien maire de la Canourgue.

REVERSAT, conseiller d'arrondissement, maire de Saint-Pierre-de-Nogaret.

TEISSIER (Emile), conseiller général, maire de Molezon.

1875 BARROUX, propriétaire au château de Mercoire.

1878 Vtr DE LESCURE, ancien maire de Saint-Denis.

CAUPERT, propriétaire à Mende, contrôleur des contributions directes à Castel-Sarrasin (Tarn-et-Garonne).

ALBARET, propriétaire, ancien maire à Saint-Alban.

BRUYERRE ✻, architecte diocésain, à Paris.

MAZOYER, notaire à Vialas.

1879 Mme veuve PAUL DE FROMENT, propriétaire à Ferrussac, commune de Meyrueis.

MALVEZY, ancien notaire, maire du Monastier, à Rodez.

REMIZE, notaire à Marvejols.

GUIN, notaire, ancien maire, à St-Germain-de-Calberte.

1880 GAILLARDON, notaire honoraire, conseiller d'arrondissement, à Saint-Chély-d'Apcher.

ROUVIÈRE, notaire, conseiller général, au Bleymard.

CHALMETON (Hippolyte), propriétaire à Malassagnes, commune de Rientort-de-Randon.

MM.

1880 JOURDAN (l'abbé), propriétaire à Mende, au château de la Fromentinière (Vendée).

1881 TURC (Louis) (O ✻), ex-consul de France, propriétaire à la Liquière, maire de Saint-Germain-de-Calberte.

DUCLAUX-VINCENT, juge de paix à Saint-Germain-de-Calberte.

PAGÈS (Henri), notaire à Langogne.

NÈGRE (Pierre-Jean), jardinier à Guetteville (Seine-Inférieure).

1882 ANDRÉ DE TRÉMONTELS, banquier, ancien conseiller général, à la Canourgue.

BLANQUET (Paul), propriétaire à Javols.

BONNARIC (Georges), propriétaire au château de Chabaliéret, commune de Chasseradès.

BOISSIER, licencié en droit, avoué à la cour d'appel, à Nimes.

1883 MENDRAS (Paul), manufacturier à Marvejols.

FONTES, horticulteur au Malzieu.

1884 CASTANIER (Clément), propriétaire à Villefort.

GASSON, receveur particulier des finances, à Marvejols.

LAPORTE (Jean-Pierre), propriétaire au Nozier, commune du Malzieu-Forain.

CHARRIER, avocat, conseiller général, maire de Chirac.

DELMAS, manufacturier, à Marvejols.

PANSIER (Raymond), ancien conseiller à la cour d'appel de Nîmes.

Membres associés.

MM.

1850 LAURENS (Paulin), chef de division en retraite, maire, à la Ronvière, commune du Buisson.

PAPAREL, percepteur en retraite, à Mende.

GRANIER (André), propriétaire à Rieutort-de-Randon.

PORTAL, notaire honoraire, conseiller général, maire de Javols.

BAFFIE (Etienne), ancien conseiller général, ancien maire de la Panouse.

CROUZET, conseiller d'arrondissement, ancien maire à Auroux.

MALET, agent-voyer principal honoraire, expert à Marvejols.

1851 FILHON (Jules), notaire à Fournels.

DE MARNHAC, juge de paix à Aumont.

SINÈGRE, propriétaire à Plagnes, commune de Trélans.

DE LABARTHE ✻, propriétaire, maire de Montrodat.

1855 BRESCHET, propriétaire à Saint-Chély-d'Apcher.

BLANC (l'abbé), curé de la cathédrale de Mende.

CHARBONNEL (l'abbé), chanoine à Mende.

COSTE, vicaire général, à Mende.

RIGAL (l'abbé), missionnaire apostolique, chanoine honoraire, camérier d'honneur de S. S. Léon XIII, desservant à Brenoux.

FOURNIER, propriétaire à l'Arbussel, maire des Salelles.

GÉLY (Frédéric), propriétaire à la Blatte, commune de Saint-Laurent-de-Muret.

Cte DE MORÉ DE PRÉVIALA, propriétaire, membre de plusieurs Sociétés savantes, ancien conseiller général, ancien maire, à Serverette.

MM.

1856 ALMÉRAS, agent-voyer à Mende.

MACARY, propriétaire à Chassagnes, commune de Ribennes.

OZIOL (Pierre), propriétaire à Crouzas, commune de Mende.

PANSIER (Fortuné), propriétaire, ancien maire, à La Garde, commune de Prévenchères.

COMANDRÉ, cirier à Mende.

1857 PELATAN, vétérinaire à Florac.

ZDBITOWIECKI, docteur-médecin à Fournels.

BRAJON, propriétaire à Changefège, ancien maire de Balsièges, économe de l'hospice de Mende.

MICHEL-VENTOUX, propriétaire, ancien maire, à Servières.

1859 JAQUES, propriétaire à Lueysse, ancien maire de Laval-du-Tarn.

1860 OLIER (l'abbé), curé-doyen au Bleymard.

BUISSON (l'abbé), desservant à Saint-Laurent-de-Muret.

PANTEL ✻, ancien conseiller gén., au Pont-de-Montvert.

MEYNADIER, expert, ancien adjoint, à Malezon.

CORDESSE, propriétaire à Recoules-de-Fumas.

1861 LAURENS (l'abbé), desservant à Montbrun.

ROUVIÈRE (l'abbé), desservant aux Hermaux.

TARDIEU, propriétaire, ancien instituteur à Chasseradès.

1862 VALGALIER (l'abbé), desservant à Quézac.

SANGUINÈDE, propriétaire, ancien maire, à Cros-Garnon, commune de Vebron.

GUÉRIN, notaire, suppléant de la justice de paix, au Collet de-Dèze.

1863 FRAISSE, conseiller d'arrondissement, juge de paix à Villefort.

MM.

1863 GAILLARD (Jacques), propriétaire à Froidviala, commune d'Estables.

1864 PARIS (l'abbé), desservant à la Bastide, commune de Puylaurent.

BANCILHON, propriétaire au Vergougnous, commune de Barre.

SAIX, propriétaire à Bougezet, commune de Cassagnas.

BUISSON, propriétaire, ancien maire de Sainte-Hélène, à Mende.

ROUX, expert-géomètre, aux Combes, ancien maire de Chaudeyrac.

BOISSEROLLE, propriétaire, maire de Saint-Frézal-d'Albuges.

1865 NAVECH, juge de paix à Saint-Germain-du-Teil.

SOLANET (l'abbé), à Mende.

1866 TERRASSON (l'abbé), desservant à Fontanes.

ARZALIER (l'abbé), desservant à Lajo.

ARAGON, propriétaire à Saint-Pierre-des-Tripieds.

1867 THÉROND (Prosper), propriétaire, maire des Bessons.

BARET, contrôleur, premier commis de direction des contributions indirectes, à Perpignan.

1868 PUEL, desservant à Saint-Amans.

DE SABLET, ancien maire du Pompidou.

MACARY, vérificateur des poids et mesures, à Mende.

LAURIOL, ancien maire de Saint-Martin-de-Lansuscle.

VIGIER (Pierre), propriétaire au Malzieu.

1869 Le Supérieur du Grand-Séminaire de Mende.

DE LABASTIDE (Henry), propriétaire, ancien maire de Saint-Denis, à Sirvens, près Mende.

SALTET, agent-voyer d'arrondissement, à Mende.

MAURIN, agent-voyer d'arrondissement, à Florac.

MM.

1869 BARATHIEU (A ✿), professeur-économe à l'école normale de Mende.

BLANCHARD (A ✿), profess. à l'école normale de Mende.

1871 RABANIT, desservant au Collet-de-Dèze.

AUSSET, propriétaire au Mazel-de-Mort, commune de Saint-Julien-d'Arpaon.

1872 BOUCHITTÉ (Charles), propriétaire à Mende.

CLAVEL, maire de Luc.

1873 RAUZIER, instituteur à Cassagnas.

CRESPIN (Charles), à Berlière, commune de Montrodat.

BENOIT (Cyprien), propriétaire à Mende.

1874 FAVIER, propriétaire, à Chapeiniès, commune de Saint-Sauveur-de-Peyre.

1875 REVERSAT (l'abbé), vicaire au Malzieu.

CHAMPAGNAC (l'abbé), curé à Châteauneuf.

FERRAND (l'abbé), professeur au Petit-Séminaire de Marvejols.

VITROLLES (l'abbé), professeur au Petit-Séminaire de Mende.

BOUSSUGE, sculpteur à Mende.

Le Directeur de l'Orphelinat de Sainte-Marie-de-Choisinets.

1876 GRAL (l'abbé), vicaire au Malzieu.

POURCHER, desservant à Saint-Martin-de-Boubaux.

RESSAIRE, conducteur des ponts et chaussées, à Mende.

VIDAL (Joseph-Marie), ancien maire de Cubiérettes.

BESSIÈRE (Jean), propriétaire à St-Bonnet-de-Chirac.

1877 BRAJON, propriétaire-fermier, à Mende.

1878 RAMADIER, pharmacien à St-Chély-d'Apcher.

CHIRAC, notaire au Malzieu.

OZIOL fils, propriétaire à Mende.

MM.

1878 HOURS-MARCHAND, juge de paix à Sainte-Enimie.

BONAFOUX, propriétaire, ancien maire de Ste-Croix.

BRESCHET, notaire, ancien maire de Nasbinals.

PLATON, géomètre à Vialas.

TRAUCHESSEC (l'abbé), curé de Fraissinet-de-Lozère.

1879 PRIVAT, notaire, maire de la Canourgue.

VINCENT (Jules) ✻, négociant, ancien conseiller général, maire de Meyrueis.

HUGONNET (Antoine), propriétaire à la Valette, commune de Chirac.

COULOMB, propriétaire aux Cayres, commune de Barjac.

AUGADE (Pierre), propriétaire à Changefège, commune de Balsièges.

BOISSIER (l'abbé), vicaire à Mende.

DE LAPIERRE (Gonzague), notaire à Meyrueis.

1880 CRUEIZE (l'abbé), desservant au Cheylard-l'Evêque, commune de Chaudeyrac.

CABIRON (l'abbé), professeur au Petit-Séminaire de Marvejols.

PERRET (Amans), propriétaire à Mende.

1881 BOUNIOL (Julien), à Pradassoux, commune de Palhers.

MALLET, maire de Grandrieu.

BOULIN, entrepreneur, à Cassagnas.

FAGE, propriétaire, minotier, à Mende.

ARNAL (Pierre-Louis) aîné, jardinier à Mende.

ARNAL (Jacques) cadet, jardinier à Mende.

PERRET (André) fils, à Mende.

CHABBERT (Paulin), à Arboussous, commune de Saint-Sauveur-de-Peyre.

OSTY (Pierre-Jean), à Chapeiniès, commune de Saint-Sauveur-de-Peyre.

MM.

1882 BOTTOU, notaire, maire à Aumont.

SALLES (l'abbé), vicaire à Aumont.

ROL, jardinier à Mende.

DE TUBEUF, docteur-médecin, propriétaire au Bois du Mont, commune de Javols.

BRUNEL (l'abbé), desservant à St-Léger-du-Malzieu.

BENOIT (l'abbé), desservant à Recoules-d'Aubrac.

TARDIEU (l'abbé), desservant à Termes.

PÉLISSIER (l'abbé), vicaire à Antrenas.

1883 GRÈZE (Jean), propriétaire à la Garde, commune d'Albaret-Sainte-Marie.

BERGOGNE (Jean-Baptiste), propriétaire à Mende.

LAURENS (Basile), propriétaire à Mende.

BÉRIGAUD (Ernest), propriétaire à Chaldecoste, commune de Mende.

MERLE (l'abbé), supérieur du collège libre de Langogne.

TIEULET (Jean), mécanicien à Marvejols.

BOUCHITTÉ (André), propriétaire, tanneur à Mende.

MÉJEAN (Basile), boucher à Mende.

VALENTIN, propriétaire à Pelouse, maire de la Rouvière.

SUDRE, propriétaire à Mende.

VIDAL (l'abbé), professeur au Petit-Séminaire de Mende.

NIVOLIÉS (l'abbé), vicaire à Fraissinet-de-Fourques.

BOUSSUGE (l'abbé), professeur au Petit-Séminaire de Mende.

ENJELVIN (Léon), jardinier à Mende.

JAQUES (Jules-Jean-Baptiste), propriétaire à Montredon, commune de Laval-du-Tarn.

PONGE (Victor), employé à l'usine de Vialas.

BOUDON, docteur-médecin à La Canourgue.

MM.

1883 FOSSE (Vital), propriétaire au Rouchat, commune de Saint-Pierre-le-Vieux.

PANTEL, instituteur, à Grandvals.

TOUZÉRY (Etienne), propriétaire à Chabanettes, commune de Saint-Pierre-le-Vieux.

GIRAL, agent-voyer du service vicinal, à Langogne.

1884 GALTIER (Xavier), propriétaire aux Salles, commune de Saint-Léger-de-Peyre.

VERLAGUET (l'abbé), curé de St-Georges-de-Lévejac.

CHABANON, instituteur en retraite, à Arzenc-de-Randon.

TABDIEU (Jules), propriétaire à Estables.

NURIT, instituteur à Noalhac.

BOURDIOL (Jean-Antoine), fermier à Rimeize.

1885 OSTY (Pierre-Louis), maire, à Combettes, commune de Saint-Léger-de-Peyre.

Membres correspondants.

MM.

1836 DE MONSEIGNAT ✻, président de la Société d'agriculture de l'Aveyron, à Rodez.

1849 AYMARD, ancien président de la Société académique du Puy.

1851 BOULANGIER (Paul), ingénieur civil, à Lyon.

D'ALBIGNAC, président de la Société d'agriculture, à Avignon.

1855 DONIOL (Henri) (C ✻), directeur de l'imprimerie nationale, à Paris.

1856 DE ROZIÈRE (Ernest), au château de Pimpeneau, près Blois.

MM.

1856 BERGERON (Jules) (C ✻), docteur-médecin, à Paris.

CAZALIS, directeur du *Messager agricole du Midi*, à Montpellier.

1857 DE ROQUETAILLADE ✻, capitaine en retraite, au Cambon, près la Cresse (Aveyron).

DUMAS (l'abbé), curé de Notre-Dame-de-Lorette, à Paris.

Mis DE CHANALEILLES (O ✻), ancien officier supérieur, à Paris.

BOUTEILHE (l'abbé), vicaire à Notre-Dame-de-Bercy, à Paris.

1859 SEGUIN, avocat à Nantes.

DUBOIS, ancien magistrat, à Thueyts (Ardèche).

1860 VIDAL (I ✻), principal de collége en retraite, à Brioude (Haute-Loire).

LAGRANGE, ingénieur, à Montpellier.

POUSSIELGUE, conducteur des ponts et chaussées en retraite, à Montpellier.

1862 DURAND (Charles), propriétaire à Sévérac-le-Château.

BENOIT, négociant à Caen (Calvados).

LAFFITTE, directeur-médecin de l'asile d'aliénés de Saint-Luc, à Pau (Basses-Pyrénées).

BERTHERAND, secrétaire perpétuel de la Société d'agriculture de Poligny (Jura).

1863 CAVÈNE fils, horticulteur, à Bagnols-sur-Cèze (Gard).

DE FRAMOND (Adrien), conservat. des forêts, à Aurillac.

1866 DU VINOUX (O ✻), ancien maire de Guelma, province de Constantine.

1867 SOUCAILLE, licencié ès-lettres, à Béziers.

LAFAYOLLE, ancien magistrat, au Cheylard (Ardèche).

1868 ETIÉVANT, conducteur des ponts et chaussées, à Mirebeau-sur-Bèze (Côte-d'Or).

CANTAL. Société centrale d'Agriculture du Cantal, à Aurillac.

CÔTE-D'OR. Académie des Sciences, Arts et Belles-Lettres de Dijon.

DOUBS. Société d'Emulation de Montbéliard.

GARD. Académie du Gard, à Nîmes.

— Société d'Agriculture du Gard, à Nîmes.

— Société scientifique et littéraire d'Alais.

— Société d'étude des sciences naturelles, à Nîmes.

GARONNE (HAUTE). Académie des Sciences, Inscriptions et Belles-Lettres, à Toulouse.

— Société d'histoire naturelle de Toulouse.

HÉRAULT. Société archéologique, scientifique et littéraire de Béziers.

— Société centrale d'Agriculture et des Comices agricoles du département de l'Hérault, à Montpellier.

— Société d'études pour les langues romanes, à Montpellier.

— Bibliothèque municipale de Montpellier.

JURA. Société d'Agriculture, Sciences et Arts de Poligny.

LOIRE (HAUTE). Société d'Agriculture, Sciences, Arts et Commerce du Puy.

— Société des amis des Sciences, de l'Industrie et des Arts de la Haute-Loire, au Puy.

— Bibliothèque municipale du Puy.

LOIRE. Société d'Agriculture, Industrie, Sciences, Arts et Belles-Lettres de la Loire, à Saint-Etienne.

MEURTHE-ET-MOSELLE. Académie de Stanislas, à Nancy.

NORD. Société d'Agriculture, Sciences et Arts de Douai.

— Société d'Agriculture, Sciences et Arts de Valenciennes.

PUY-DE-DÔME. Académie des Sciences, Belles-Lettres et Arts de Clermont-Ferrand.

SAONE (HAUTE). Société d'Agriculture de la Haute-Saône, à Vesoul.

SARTHE. Société historique et archéologique du Maine, au Mans.

SEINE. Association scientifique de France.

— Société nationale d'Acclimatation.

— Société nationale d'Agriculture de France.

— Société des Agriculteurs de France.

— Société centrale d'Agriculture de France.

— Société protectrice des Animaux.

TARN-ET-GARONNE. Société des Sciences, Belles-Lettres et Arts de Tarn-et-Garonne, à Montauban.

— Société d'Agriculture de Tarn-et-Garonne, à Montauban.

VAR. Société d'agriculture, d'horticulture et d'acclimatation du Var, à Toulon.

VIENNE. Société académique d'Agriculture, Belles-Lettres, Sciences et Arts de Poitiers.

VOSGES. Société d'Emulation du département des Vosges, à Epinal.

YONNE. Société des Sciences historiques et naturelles de l'Yonne, à Auxerre.

ALGER. Société d'Agriculture d'Alger.

SÉANCE DU 8 JANVIER 1885.

Présidence de M. MONTEILS, Président.

Présents : MM. DE LESCURE Vice-Président ; DE LA BASTIDE ; BLANQUET (Paul) ; l'abbé BOISSONADE ; BONNEFOUS ; BOUCHITTÉ (Charles) ; BREIL ; CAUPERT ; CHEVALIER (Louis) ; FABRE ; Louis JOURDAN ; LAURENS (Basile) ; LEFRANC ; MONESTIER ; OZIOL dit ROBERT ; TROUPEL et VINCENS.

Le procès-verbal de la dernière séance est lu et adopté sans observations.

— M. le Président donne lecture d'une lettre de M. Emile de Moré annonçant l'envoi du cliché d'une planche à annexer à un article paru au Bulletin de février dernier et relatif à d'anciennes poteries fabriquées à Bánassac. Un certain nombre de planches tirées avec le même cliché ont été également envoyées par M. de Moré.

Remercîments.

— M. le Préfet a transmis à M. le Président une copie de la lettre de M. le Ministre de l'agriculture accordant une subvention de 1,730 fr. pour la tenue du Concours d'Animaux de Boucherie, de Volailles grasses vivantes, de Fromages et de Beurres qui doit avoir lieu à Mende, le 31 janvier courant. Cette somme se répartit ainsi qu'il suit : 1° Concours d'animaux gras, 1330 fr. ; 2° Concours de volailles grasses et de laiterie, 400 fr.

Sur la proposition de M. le Président, la Société vote des remercîments à M. le Ministre pour sa bienveillante décision.

Elle remercie également M. le Préfet pour l'appui qu'il a bien voulu donner à sa demande de subvention, et à M. le Sénateur de Rozière, qui s'est intéressé à la même demande, ainsi qu'il résulte d'une lettre dont M. le Président a donné lecture.

— Par une circulaire du 19 décembre dernier, M. le Ministre de l'Instruction Publique et des Beaux-Arts a informé M. le Président que le Comité des travaux historiques et scientifiques (section des sciences économiques et sociales) a résolu de soumettre à l'attention des travailleurs plusieurs projets d'étude annexés à la dite circulaire.

En vue de satisfaire à cette invitation, la Société prie les Membres dont les noms suivent de vouloir bien se charger d'étudier les questions ci-après qui figurent dans le programme :

M. Breil, *l'histoire d'un domaine rural.*

M. de Lescure, *l'état et la valeur de la propriété bâtie.*

M. Chabaud, *l'étude pour une région déterminée des modifications qui se sont introduites dans la pratique des régimes matrimoniaux depuis le Code civil.*

Un exemplaire du programme est remis à chacun de ces Messieurs.

— Mme Salvat, propriétaire à St-Germain-de-Calberte, membre titulaire de la Société, a écrit à M. le Président à l'effet de solliciter l'étude des moyens pratiques à employer pour retirer de la

châtaigne l'alcool qu'elle contient. Cette question est signalée par Mme Salvat comme de premier ordre pour les cultivateurs de son canton, où les châtaignes sont pour ainsi dire l'unique récolte.

M. Breil est prié de vouloir bien prendre les renseignements que comporte la demande de Mme Salvat et faire un rapport à ce sujet.

— M. le Président annonce qu'il a reçu de la Commission chargée d'y répondre, les questionnaires relatifs à l'enquête agricole, industrielle et commerciale, envoyés par M. le Ministre à la Société. Au nom de M. Second, il donne lecture des réponses faites au questionnaire relatif au commerce de la Lozère. M. Bonnefous, chargé du questionnaire qui concerne l'industrie, fait part des réponses qu'il a rédigées et expose les raisons sur lesquelles elles sont fondées. M. Germer-Durand, qui avait bien voulu s'occuper du questionnaire industriel, envoie également les réponses qu'il a recueillies. M. Breil, professeur départemental d'agriculture, que ses études spéciales et approfondies avaient fait désigner par la Société comme rapporteur du questionnaire agricole, communique les réponses qu'il a préparées. La Société, après les avoir discutées, approuve les conclusions renfermées dans les questionnaires, vote des remercîments à MM. Bonnefous, Breil, Germer-Durand et Second, membres de la Commission et, sur la proposition du Président, adopte la résolution suivante :

« La Société d'Agriculture, Industrie, Sciences « et Arts de la Lozère, invitée, par M. le Ministre, « à répondre aux questionnaires qu'il lui a adres- « sés sur la situation du Commerce, de l'Industrie

« et de l'Agriculture dans la Lozère, a été, dans « le cours de l'enquête à laquelle elle s'est livrée, « frappée de l'existence de plusieurs faits qu'il « lui importe de signaler, à savoir :

« L'insuffisance des études commerciales dans « l'enseignement primaire spécial ;

« La rareté, de plus en plus grande, des ap- « prentis dans les diverses professions manuelles ;

« L'ignorance absolue des ouvriers agricoles ;

« Les difficultés et la cherté des prix de trans- « port.

« En même temps qu'elle signale ces condi- « tions regrettables, la Société d'agriculture, pour « les améliorer, émet auprès de M. le Ministre « les vœux suivants :

« 1° Extension plus grande donnée aux étu- « des commerciales dans l'enseignement primaire « spécial du département. Création d'un certifi- « cat spécial d'études commerciales, délivré après « examen, à la fin de l'année, comme garantie « des connaissances de celui qui le possèdera « et comme moyen pour lui d'obtenir plus facile- « ment un emploi chez les négociants.

« 2° Création le plus tôt possible, à Mende, « d'une école manuelle d'apprentissage.

« 3° Concession gratuite, par M. le Ministre, « le Conseil général et le Conseil municipal de « chaque commune, d'ouvrages élémentaires d'a- « griculture peu coûteux, lesquels, placés dans « la bibliothèque scolaire du chef-lieu, servi- « ront aux exercices de lecture, de dictée des élè- « ves, et pourront être mis à la disposition des « agriculteurs qui, le dimanche, désireront les « consulter.

« Enfin, construction du chemin de fer de « Mende à la Bastide et de celui de Mende, par « Florac, à Anduze.

« La Société d'agriculture, connaissant la solli- « citude de M. le Préfet pour tout ce qui inté- « resse le département, prie ce haut magistrat « de vouloir bien, en envoyant à chaque Ministre « compétent les questionnaires et leurs répon- « ses, y joindre les vœux qui y sont afférents, et « leur donner l'appui de sa haute recommanda- « tion. »

— Le nombre des médailles frappées à propos des concours de la Société d'agriculture augmentant chaque année, par suite de l'affluence plus grande des cultivateurs qui y prennent part, M. le Président expose que son honorable et regretté prédécesseur, le Président Delapierre, avait eu la pensée, dans un but de légitime fierté patriotique, de placer sur les médailles frappées l'effigie d'un des plus illustres enfants de la Lozère, du Ministre Chaptal, dont les travaux en œnologie, en chimie industrielle et agricole ont, au commencement de ce siècle, ouvert des horizons nouveaux au monde savant.

Des motifs tirés de la modicité des ressources budgétaires l'arrêtèrent, et l'effigie d'Olivier de Serres, dont les coins existaient déjà, fut adoptée.

Sans être riche, la Société d'agriculture peut, si elle le désire, réaliser aujourd'hui cette pensée patriotique. M. le Président demande, en conséquence, l'autorisation de prendre les moyens nécessaires pour l'exécution de ce projet.

Après une discussion où les avantages et les inconvénients de cette proposition ont été dé-

battus, la Société d'agriculture autorise M. le Président à faire les démarches nécessaires pour que, désormais, sur les médailles de la Société, figure l'effigie d'une des plus grandes célébrités de la Lozère, du Ministre Chaptal.

— M. de Brézenaud, inspecteur général de l'agriculture pour la région dans laquelle est compris le département de la Lozère, a demandé l'envoi de deux exemplaires de l'affiche du prochain concours d'animaux gras, etc. Il a été immédiatement satisfait à cette demande.

— MM. de Lescure, vice-président, et Monestier (Léopold) sont nommés membres du Concours d'animaux gras, de volailles, etc. qui se tiendra le 31 courant.

— La Société approuve le projet de Budget de 1885 dont M. le Président a donné lecture.

— Dans une précédente séance, M. Troupel avait été prié d'examiner une brochure, envoyée par M. Paul Basserie, colonel de cavalerie en retraite, concernant le drainage hygiénique des écuries et des étables.

M. Troupel ayant étudié cette brochure, fait connaître que le système de M. Basserie est très ingénieux, mais qu'il est aussi trop dispendieux pour la généralité des intéressés lozériens.

— M. le Président a fait déposer sur le bureau une série de planches émanées du Ministère des finances (Direction générale des contributions directes) et que le Conseil général a confiées à la Société d'agriculture.

Cet ouvrage est intitulé : *Nouvelle évaluation*

du revenu foncier des propriétés non bâties faite par l'administration des contributions directes, en exécution de l'article 1er de la loi du 9 août 1879, et forme 18 planches non reliées, en feuilles séparées, et en double exemplaire.

La Société prie M. le Président de transmettre ses remercîments au Conseil général.

— M. Fabre, de Mende, dépose pour le Musée une pièce de monnaie de cuivre (demi-sou) de Louis XVI, parfaitement conservée.

Remercîments.

— Avant de lever la séance, M. le Président signale la distinction dont vient d'être l'objet M. Rodier (Joseph), du Cheylaret, commune de Langogne, membre titulaire de la Société d'agriculture, à qui la décoration du mérite agricole a été conférée par arrêté ministériel du 28 décembre, pour « Progrès importants réalisés dans l'exploitation « de sa propriété. Lauréat de la prime d'honneur « au Concours régional de Mende en 1883. »

La Société adresse ses félicitations à son honorable collègue, M. Joseph Rodier.

REVUE AGRICOLE

DESTRUCTION DE LA CUSCUTE

On a proposé divers moyens pour détruire la *cuscute* (nommée encore *rougeot*, *barbe-de-moine* ou *teigne*), plante parasite qui attaque les trèfles et les luzernes. Parmi ces moyens, on peut citer : 1° le *fauchage des places attaquées* sur lesquelles on répand de la paille, puis on y met le feu ; 2° l'*arrosage des places fauchées* avec de l'eau chargée de sulfate de fer (10 kilos de sulfate de fer pour 200 litres d'eau environ) ; 3° l'*épandage* aux mêmes endroits d'un mélange de sel marin (deux parties), de chaux éteinte (une partie), et de cendres lessivées (une partie) ; 4 enfin le *tan* de chêne répandu sur une épaisseur de deux centimètres environ, a aussi donné, paraît-il, de bons résultats.

La graine de cuscute est petite, d'une couleur gris-rougeâtre, un peu analogue à celle du tabac. La cuscute se multiplie par ses graines et par ses filaments. Les tiges de cette plante parasite rampent sur le sol, s'enroulent autour des tiges de la légumineuse culiivée qu'elles rencontrent et s'y attachent par leurs suçoirs.

D'aprés M. Heuzé, les expériences faites ont permis de constater que la graine de cuscute germe à une tempéra-

ture de 10 à 12 degrés ; si on associe des céréales de printemps à la cuscute, lors de la levée, les plantes de cuscute meurent promptement. Si, au contraire, on associe à la graine de cuscute des légumineuses (trèfle, luzerne, etc.), la cuscute germe et ses jeunes plantes se fixent promptesur les tiges des légumineuses.

Les graines de cette plante parasite ont le pouvoir de conserver en terre leur faculté germinative pendant plusieurs années.

C'est pourquoi il ne faut pas toujours attribuer à la graine de luzerne la présence de la cuscute et les ravages causés par ce parasite ; l'existence de cette plante peut être attribuée à des graines de cuscute que contient le sol depuis un certain laps de temps, graines qui n'ont pu germer et se développer par suite de l'absence de graines légumineuses dans les terres où ces semences étaient en station.

C'est donc à tort, dit M. Heuzé, qu'on fait consommer la cuscute par les bêtes à cornes ; non-seulement il peut y avoir dans la litière des fragments de tiges non consommées qui servent de boutures, mais les déjections peuvent contenir des semences qui conservent leur fermeté germinative lorsqu'elles auront été enfouies dans la couche arable (1). »

Dans le Tarn, — département qui a des luzernières envahies par la cuscute, malgré l'emploi de graines pures de bonne qualité, — M. Heuzé a trouvé, dans les bouses de vaches, des semences de cuscute intactes qu'il a pu isoler et séparar un lavage grossier ; il les a fait germer avec facilité. Les agriculteurs doivent se tenir en garde d'en-

(1) *Bulletin des séances de la Société nationale d'agriculture de France* (décembre 1883).

lever les tiges de cuscute et de les faire consommer par leur bétail.

Il est absolument nécessaire de détruire le parasite sur place pour empêcher sa propagation.

Parmi les procédés employés et recommandés, j'adopte celui proposé par M. Risler. L'honorable directeur de l'Institut national agronomique recommande de ne pas faucher les places envahies, ses expériences personnelles lui ayant prouvé que c'est en râtelant que l'on répand la cuscute par les fragments de tiges. Il se borne, dans sa propriété, à *piocher et retourner* la partie attaquée : la cuscute à l'abri de la lumière ne se développe plus.

Le procédé recommandé par M. Risler a été employé — il y a déjà longtemps, pour la première fois — par M. Fasquelle, dans sa propriété d'Avigny (Seine-et-Marne); il a toujours donné de très bons résultats. Je crois utile de faire remarquer qu'à Avigny, on s'est toujours bien trouvé de circonscrire la partie endommagée *et retournée* par une tranchée de la profondeur d'un fer de bêche environ. Par cette méthode, non-seulement la cuscute est entièrement détruite, mais encore, et au bout de peu de temps, de nouvelles tiges de luzerne se montrent et la remplacent.

Mais ce que M. Risler recommande surtout, c'est de faire usage de *graine bien contrôlée*. Ce moyen est, aujourd'hui, à la portée de tout le monde. On sait, en effet, que, sur la proposition de M. le directeur de l'Institut national agronomique, M. le ministre de l'Agriculture vient, par par une décision en date du 15 avril dernier, d'autoriser l'installation d'une station d'essais de semences dans les locaux de l'Institut agronomique, 292, rue Saint-Martin, à Paris. La direction en est confiée à M. Schribaux qui, dans une mission spéciale, a étudié l'organisation des

établissements similaires les plus importants de la Suède, du Danemarck, de l'Allemagne, de l'Autriche-Hongrie et de la Suisse.

En résumé, pour détruire la cuscute dans les trèfles et dans les luzernes, il convient : 1° *de piocher et de retourner les parties attaquées par le parasite* ; 2° *de se servir constamment de graines bien contrôlées.*

Ch. Fasquelle.

SÉANCE DU 5 FÉVRIER 1885.

Présidence de M. MONTEILS, Président.

Présents : MM. l'abbé Bosse, secrétaire général ; André ; l'abbé Blanc, chanoine ; l'abbé Boissier ; Monestier (Léopold) ; Oziol dit Robert ; Paparel ; Sudre ; Troupel et Vincens.

Lecture et adoption du Procès-verbal de la dernière séance.

M. le Président prend la parole et s'exprime en ces termes :

« La Société d'agriculture de la Lozère vient « d'être cruellement frappée.

« M. Paulin de Malafosse qui, depuis 35 ans, « lui appartenait comme membre titulaire, est « mort le 16 janvier dernier, à Marvejols, à l'âge « de 80 ans.

« Jamais carrière agricole ne fut mieux remplie.

« Propriétaire de vastes et nombreux domaines « dans le Valdonnez, il s'était réservé la direction « du plus important, de celui du Boy. C'est là « que, pendant plus de quarante ans, il a donné la « mesure des résultats avantageux que peut four- « nir, en agriculture, la réunion d'une haute in- « telligence, d'un esprit judicieux, d'un caractère « droit, d'une nature affectueuse.

« Drainages considérables effectués sur un sol « fortement argileux, improductif, couvert d'eaux

« croupissantes, et qui produit aujourd'hui les « plus belles récoltes.

« Croisements des meilleures vaches du pays « avec des taureaux achetés directement en Suisse, « de manière à doubler la production laitière.

« Introduction dans son cheptel de ces races « porcines d'origine anglaise à engraissement pré- « coce, dont les sujets, libéralement cédés dans « le voisinage, ont, par des croisements intelli- « gents, modifié si avantageusement la race por- « cine du Valdonnez. Telles sont quelques-unes « des nombreuses améliorations apportées par « M. de Malafosse dans son domaine du Boy, et « dont la réussite servait d'exemple à ses voisins.

« A une expérience profonde en agriculture, « M. de Malafosse joignait une affabilité extrême « qui le rendait accessible à tous et lui avait attiré « une grande popularité.

« Que sa famille, dans laquelle notre Société « d'agriculture compte deux de ses membres les « plus distingués, veuille bien agréer ce témoi- « gnage public des regrets que nous inspire la « mort de ce vénéré collègue, et y trouver quelque « consolation à une perte irréparable. »

La Société partage les regrets exprimés par M. le Président sur la perte qu'elle vient de faire en la personne de M. Paulin de Malafosse.

— Par sa circulaire du 8 janvier dernier, M. le Ministre de l'Instruction publique et des Beaux-Arts invite la Société à désigner, comme les années précédentes, certains de ses membres pour la représenter à la 9e Réunion des délégués des Sociétés des Beaux-Arts, qui aura lieu à la Sorbonne du 7 au 11 avril prochain.

M. Bruyerre, architecte, et M. Lequeutre, domiciliés à Paris, sont nommés à cet effet.

M. André fait cnnnaître qu'il s'occupe d'un travail qui pourra être envoyé au Comité chargé par M. le Ministre de choisir les mémoires dont la lecture aura lieu en séance publique.

— M. le Président a reçu un exemplaire du *Compte rendu* des travaux et de la situation financière, pendant l'année 1883-1884, de l'Union Lozérienne établie à Nîmes, et dont M. Polge de Combret, membre de notre Société, est Président.

Remercîments.

— M. de Mauroy, ingénieur civil, a fait hommage à la Société de la brochure qu'il a publiée sur l'emploi des engrais chimiques.

La Société vote des remercîments à M. de Mauroy pour l'envoi de ce document, dont M. l'abbé Bosse est prié de rendre compte.

— M. Eugène D'Auriac a également fait hommage à la Société de deux brochures qu'il vient de publier.

L'une est intitulée : *Le pays de Cocagne*, et l'autre : *Poinsinet et Mlle de Crouzoul. — Procès curieux entre un auteur dramatique et une danseuse de l'Opéra.*

Remercîments.

— M. Bourdiol, fermier à Rimeize, membre de la Société, a envoyé pour le Musée deux pièees de monnaie de cuivre de la 1re République.

Remercîments.

— M. le Président rend compte du Concours départemental d'animaux de boucherie, de volailles

grasses vivantes, de fromages et de beurres qui a eu lieu à Mende le 31 janvier dernier.

Il résulte de ce compte rendu et du procès-verbal dont il est donné lecture, que 154 déclarations dans les diverses catégories ont été envoyées par 99 concurrents. Sur ce nombre, 24 n'ont pas figuré au Concours, soit à cause des difficultés de circulation créées par l'abondance des neiges, soit pour tout autre motif.

La Société donne du reste sa complète approbation aux décisions du Jury, qui a opéré sous la présidence d'honneur de M. le Préfet.

A propos du Concours de volailles grasses, M. le Président expose combien il est difficile, aujourd'hui, de trouver des personnes sachant pratiquer l'opération du chaponnage.

Il demande à M. Troupel, présent à la séance, s'il ne voudrait pas consentir à donner quelques leçons pratiques, lorsque la saison sera venue, aux personnes qui désireront en profiter.

M. Troupel se met à la disposition de la Société pour cet objet.

—

NOMINATION

M. Osty, Maire, propriétaire à Combettes, commune de Saint-Léger-de-Peyre, est nommé membre associé.

CONCOURS D'ANIMAUX DE BOUCHERIE,

DE VOLAILLES GRASSES VIVANTES, DE FROMAGES ET DE BEURRES

Tenu à Mende, le 31 janvier 1885.

PROCÈS VERBAL.

L'an mil huit cent quatre-vingt-cinq et le 31 janvier, en exécution du programme dressé par la Société d'agriculture de la Lozère, le 13 novembre dernier, le Jury chargé de procéder à la désignation des sujets et des produits dignes d'obtenir les primes à décerner au Concours d'animaux de boucherie, de volailles grasses vivantes, de fromages et de beurres, institué au moyen des subventions accordées par M. le Ministre de l'agriculture, par le Conseil général du département, par le Conseil municipal de la ville de Mende et par la Société d'agriculture, s'est réuni à Mende pour remplir la mission qui lui a été confiée.

Etaient présents :

MM. F. Mordon, Préfet de la Lozère, président d'honneur ;
Monteils, Président de la Société d'agriculture, président ;
Daudé, président de la Commission départementale, remplaçant M. Charrier, conseiller général, empêché ;
Maurice Talansier, délégué par le président du Comice de Marvejols ;
Chevalier, désigné par le Conseil municipal de Mende ;
De Lescure, vice-président de la Société d'agriculture, et Léopold Monestier, désignés par la Société ;
Troupel, vétérinaire.

MM. Aoust, pâtissier, et Robert, maître d'hôtel à Mende, invités par M. le Président à s'adjoindre au Jury pour l'examen des volailles et des produits de la laiterie, ont bien voulu lui prêter leur concours.

Après que M. le Président a eu rappelé les règles et les conditions du Concours, le Jury s'est transporté sur les lieux, où des emplacements avaient été assignés à chaque catégorie d'animaux et de produits. Les certificats dont la production avait été prescrite ont été examinés et vérifiés ; ensuite, l'examen des animaux et des produits exposés a eu lieu dans l'ordre suivant :

1re CLASSE — ESPÈCE BOVINE.

Races diverses, pures ou croisées.

1re Catégorie.

Bœufs.

Il a été admis au concours 19 bœufs appartenant à 16 propriétaires différents.

Ont été désignés, savoir :

Pour le 1er prix de 120 francs avec une médaille de vermeil et le *Traité de l'engraissement du bœuf*, par Vial, un bœuf signalé race d'Aubrac, poil blaireau, appartenant à M. Castanier (Pierre-Antoine), demeurant à Uzanges, commune de Prinsuéjols. (Poids 800 kilos).

Pour le 2e prix de 110 fr. avec une médaille d'argent et le *Traité* de Vial, un bœuf signalé race d'Aubrac, poil gris-rouge, appartenant à M. Hermet (Basile), demeurant aux Salhens, commune du Fau-de Peyre. (Poids 915 k.).

Pour le 3e prix de 100 fr. avec une médaille de bronze et le *Traité* de Vial, un bœuf signalé race d'Aubrac, poil bai, appartenant à M. Boussuge (Etienne), demeurant au Bouchet, commune de Prinsuéjols. (Poids 855 k.)

Pour le 4e prix de 90 fr. avec une médaille de bronze et le *Traité* de Vial, un bœuf signalé race d'Aubrac, poil gris, appartenant à M. Courtés (Jean), demeurant aux Faux, commune de Saint-Etienne-du-Valdonnez. (Poids 810 kilos).

Pour le 5e prix de 80 fr. avec une médaille de bronze et le *Traité* de Vial, un bœuf signalé race d'Aubrac, poil froment clair, appartenant à M. Crespin (Charles), demeurant à Berlière, commune de Montrodat. (Poids 755 kilos).

Pour le 6e prix de 70 fr. avec une médaille de bronze et le *Traité* de Vial, un bœuf signalé race d'Aubrac, poil froment, appartenant à M. Bessière (Jean-Baptiste), demeurant à St-Bonnet-de-Chirac, (Poids 820 kilos).

Pour le 7e prix de 50 fr. avec une médaille de bronze et le *Traité* de Vial, un bœuf signalé race d'Aubrac, poil gris rouge, appartenant à M. Delmas Augustin), demeurant à Grèzes. (Poids 800 k.).

Pour le 8e prix de 40 fr. avec une médaille de bronze et le *Traité* de Vial, un bœuf signalé race d'Aubrac, poil châtain, appartenant à M. Augade (Pierre), demeurant à Changefège, commune de Balsièges. (Poids 830 kilos).

Des mentions honorables avec médailles de bronze et *l'art d'engraisser les bœufs, les vaches et*

les veaux, par J. Baurin, ont été en outre accordées à :

MM. Boyer (Pierre), de Prinsuéjols ;
Baduel (Norbert), de Prinsuéjols ;
Et Oziol (Jean-Pierre), de Villeneuve, commune de St-Bauzile.

2e CATÉGORIE.

Vaches.

Il a été admis au concours quatorze vaches appartenant à dix propriétaires différents.

Ont été désignées, savoir :

Pour le 1er prix de 60 fr. avec une médaille de vermeil et le *Traité du choix des vaches laitières* par Magne, une vache signalée race d'Aubrac, poil bai brun, appartenant à M. Daudé (Guillaume), demeurant aux Bessons, commune de Mende. (Poids 510 k.)

Pour le 2e prix de 50 fr. avec une médaille d'argent et le *Traité* de Magne, une vache signalée race tarentaise, poil bai foncé, appartenant à M. Fabre (César-Casimir), demeurant à Mende. (Poids 550 kilos).

Pour le 3e prix de 40 fr. avec une médaille de bronze et le *Traité* de Magne, une vache signalée race d'Aubrac, poil blanc foncé, appartenant à M. de Ligonnès, propriétaire à Booz, commune d'Auxillac. (Poids 545 kilos).

Pour le 4e prix de 30 fr. avec une médaille de bronze et le *Traité* de Magne, une vache signalée race du pays, poil rouge, appartenant à M. Renouard (Pierre), demeurant à Mende. (Poids 540 kilos).

Des mentions honorables avec médailles de bronze

et l'*art d'engraisser les bœufs, les vaches et les veaux*, par J. Baurin, ont en outre été accordées à :

MM. Gimbert (Louis), de Mende ;
Caupert (Antoine), de Mende ;
Runel (Pierre), de Mende ;
Jurquet (Hilarion), de St-Germain-du-Teil.

2e CLASSE. — ESPÈCE OVINE.

1re Catégorie

(Lots de 3 moutons ou de 3 brebis ayant l'âge de 3 ans au moins).

1re *Section.*

Race de Montagne.

Il a été admis au concours 22 moutons ou brebis appartenant à sept propriétaires différents.

Ont été désignés, savoir :

Pour le 1er prix de 55 fr. avec une médaille de vermeil, trois moutons signalés laine blanche, appartenant à M. Boyer (Pierre), demeurant à Prinsuéjols.

Pour le 2e prix de 45 fr. avec une médaille d'argent, trois moutons signalés laine blanche, appartenant à M. Martin (Laurent), demeurant à la Brousse, commune de Fraissinet-de-Lozère.

Pour le 3e prix de 35 fr. avec une médaille de bronze, quatre moutons signalés laine blanche, appartenant à M. Bros (Basile), demeurant à La Combe, commune de Prinsuéjols.

Pour le 4e prix de 25 fr. avec une médaille de bronze, trois moutons signalés laine blanche, appartenant à M. Valentin (Clément), demeurant à Gourgons, commune de Laubert.

2e *Section.*

Race du Causse.

Il a été admis au concours 24 moutons ou brebis appartenant à huit propriétaires différents.

Ont été désignés, savoir :

Pour le 1er prix de 55 fr. avec une médaille de vermeil, trois moutons signalés laine noire et laine blanche, appartenant à M. Augade (Pierre), demeurant, à Changefège, commune de Balsièges.

Pour le 2e prix de 45 fr. avec une médaille d'argent, trois moutons signalés laine blanche, appartenant à M. Veyrune (Jean-Baptiste), demeurant à Allenc.

Pour le 3e prix de 35 fr. avec une médaille de bronze, trois moutons signalés laine blanche, appartenant à M. Granier (Louis), demeurant à Aigas, commune de la Rouvière.

Pour le 4e prix de 25 fr. avec une médaille de bronze, trois moutons signalés laine noire, appartenant à M. Maurin (Pierre), demeurant à la Rouvière.

3e *Section.*

Race dite de Rivière, croisée de la race de Montagne et de celle du Causse.

Il a été admis au concours vingt-cinq moutons ou brebis appartenant à huit propriétaires différents.

Ont été désignés, savoir :

Pour le 1er prix de 55 fr. avec une médaille de vermeil, trois moutons signalés laine blanche, appartenant à M. Maurin (Jean), demeurant à la Rouvière.

Pour le 2e prix de 45 fr. avec une médaille d'argent, trois moutons signalés laine blanche, appartenant à à M. Valantin (Antoine), demeurant à Pelouse, commune de la Rouvière.

Pour le 3e prix de 35 fr. avec une médaille de bronze, trois moutons signalés laine blanche, appartenant à M. Osty (Louis), demeurant à Combettes, commune de St-Léger-de-Peyre.

Pour le 4e prix de 25 fr. avec une médaille de bronze, trois moutons signalés laine blanche, appartenant à M. Polverel, (Pierre-Jean), demeurant au Bruel, commune d'Esclanèdes.

2e Catégorie.

(Bandes composées de 8 animaux au moins, soit moutons soit brebis, ayant l'âge de trois ans au moins et n'ayant pas concouru pour les autres prix).

1re *Section.*

Race de Montagne.

Il a été admis au concours 4 bandes de moutons appartenant à quatre propriétaires différents.

Ont été désignés, savoir :

Pour le 1er prix de 75 fr. avec une médaille de vermeil, douze moutons signalés laine blanche, appartenant à M. Baduel (Norbert), demeurant à Prinsuéjols.

Pour le 2e prix de 65 fr. avec une médaille d'argent, huit moutons signalés laine blanche, appartenant à M. Folcher (Victor), demeurant à la Brousse, commune de Fraissinet-de-Lozère.

2e *Section.*

Race du Causse.

Il a été admis au concours 3 bandes de huit moutons, appartenant à trois propriétaires différents.

Ont été désignés, savoir :

Pour le 1er prix de 75 fr. avec une médaille de vermeil, huit moutons signalés robe blanche et robe noire, appartenant à M. Fontugne (Jean), demeurant à Mende).

Pour le 2e prix de 65 fr. avec une médaille d'argent, huit moutons signalés laine blanche, appartenant à M. Daudé (Guillaume), demeurant aux Ressons, commune de Mende.

3e *Section.*

Race de Rivière.

Il a été admis au concours trois bandes de huit et dix moutons, appartenant à trois propriétaires différents.

Ont été désignés, savoir :

Pour le 1er prix de 75 fr. avec une médaille de vermeil, huit moutons signalés laine blanche et laine brune, appartenant à M. Hugonnet (Antoine), demeurant à la Valette, commune de Chirac.

Pour le 2e prix de 65 fr. avec une médaille d'argent, huit moutons signalés laine blanche, appartenant à M. Fontugne (Jean), demeurant à Mende.

NOTA. — Le traité intitulé : *Nouvel art de multiplier, de faire prospérer et d'engraisser les moutons*, a été ajouté à chaque prix de l'espèce ovine.

3e CLASSE. — ESPÈCE PORCINE.

Races françaises, pures ou croisées.

Il a été admis au concours trente-un cochons, mâles ou femelles, appartenant à vingt-trois propriétaires différents.

Ont été désignés, savoir :

Pour le 1er prix de 75 fr., un cochon signalé robe blanche et noire, appartenant à M. Rome (Camille), demeurant à Palherets, commune de Palhers. (Poids 318 kilos).

Pour le 2e prix de 65 fr., un cochon signalé robe noire et blanche, appartenant à M. Laurans (Joseph), demeurant à Badaroux (Poids 226 kilos).

Pour le 3e prix de 55 fr., un cochon signalé robe blanche et noire, appartenant à M. Rouch (Firmin-Vincent-Jean-Louis), demeurant au Luxembourg, commune de Balsièges. (Poids 225 kilos).

Pour le 4e prix de 50 fr., un cochon signalé robe blanche, appartenant à M. Arnal (Auguste), demeurant à Mende. (Poids 250 kilos).

Pour le 5e prix de 45 fr., un cochon signalé robe blanche et noire, appartenant à M. Delmas (Augustin), demeurant à Grèzes. (Poids 288 kilos).

Pour le 6e prix de 40 fr., un cochon signalé robe blanche, appartenant à M. Jassin (Eugène), demeurant à Berlière, commune de Mende. (Poids 236 kilos).

Pour le 7e prix de 30 fr., un cochon signalé robe blanche, appartenant à M. Bachalat (Basile), demeurant à La Canourgue. (Poids 287 kilos).

Pour le 8e prix de 20 fr., un cochon signalé robe

blanche, appartenant à M. Runel (Pierre), demeurant au Tuff, commune de Mende. (Poids 217 kilos).

Pour le 9e prix de 20 fr., un cochon signalé robe blanche, appartenant à M. Pascal (Jean-Antoine), demeurant aux Cayres, commune de Barjac. (Poids 213 kilos).

Pour le 10e prix de 20 fr., un cochon signalé robe blanche, appartenant à M. Pauc (Privat), demeurant à Chabrits, commune de Mende. (Poids 229 kilos).

Pour le 11e prix de 20 fr., un cochon signalé robe blanche, appartenant à M. Paradan (Auguste), demeurant à Ispagnac. (Poids 238 kilos).

Pour le 12e prix de 15 fr., un cochon signalé robe blanche, appartenant à M. Laurans (Etienne), demeurant à Aspres, commune du Chastel-Nouvel. (Poids 195 kilos).

Pour le 13e prix de 15 fr., six cochons signalés robe blanche, race étrangère. Types d'engraissement précoce, appartenant à M. Fabre, (César-Casimir), demeurant à Mende.

Des mentions honorables avec médaille de bronze ont en outre été accordées à :

MM. Vieilledent, (Pierre-Jean), du Bruel, commune d'Esclanèdes ;

Mézy (Auguste), du Pont-de-la-Roche, commune de Barjac ;

Maurin (Jean), de la Rouvière ;

Chassenis, (Jean-Baptiste), de Chabrits, commune de Mende ;

Crespin (Charles), de Berlière, commune de Montrodat ;

Delrieu (Antoine), du Mas, commune de Mende.

NOTA. — Les sept premiers prix de l'espèce porcine ont été accompagnés du *Manuel de la Porcherie*, par Léouzon. *L'art d'élever, de multiplier et d'engraisser les porcs*, par Célestin Bailly, à été annexé aux autres prix ainsi qu'aux mentions honorables.

4e CLASSE. — VOLAILLES GRASSES VIVANTES.

Il a été admis au Concours, 24 chapons, 25 poulardes et 14 canards, appartenant à 16 propriétaires différents.

1°. — Race du pays.

Chapons.

Pour le 1er prix de 30 fr., avec une médaille d'argent, deux chapons signalés plumes blanches et plumes grises, appartenant à M. Privat (Félix), demeurant à La Canourgue.

Pour le 2e prix de 20 fr., avec une médaille de bronze, deux chapons signalés plumes brunes, appartenant à M. Folcher (Louis), demeurant à St-Ilpide, commune de Mende.

Poulardes.

Pour le 1er prix de 25 fr., avec une médaille d'argent, deux poulardes signalées plumes blanches et plumes brunes, appartenant à M. Paradis (André), demeurant au Roussel, commune de Mende.

Pour le 2e prix de 15 fr., avec une médaille de bronze, deux poulardes signalées plumes noires et brun foncé, appartenant à M. Folcher (Louis), demeurant à St-Ilpide, commune de Mende.

2°. Races diverses.

Chapons.

Pour le 1er prix de 30 fr., avec une médaille d'argent, deux chapons signalés races de Houdan, gris-clair et de Crèvecœur gris foncé, appartenant à M. Bouniol (Julien-Jules), demeurant à Pradassoux, commune de Palhers.

Pour le 2e prix de 20 fr., avec une médaille de bronze, deux chapons signalés race croisée, plumes blanches, appartenant à M. Bouchitté (Charles), demeurant à Mende.

Poulardes.

Pour le 1er prix de 25 fr., avec une médaille d'argent, deux poulardes signalées race croisée, plumes brunes, appartenant à M. de La Bastide (Henry), demeurant à Sirvens, commune de Mende.

Pour le 2e prix de 15 fr., avec une médaille de bronze, quatre poulardes signalées race de Houdan croisée, appartenant à M. Bouniol (Julien-Jules), demeurant à Pradassoux, commuue de Palhers.

Canards.

Pour le 1er prix de 15 fr., avec une médaille d'argent, deux canards signalés plumes blanches et noir cendré, appartenant à Mme la comtesse de Corsac, demeurant à La Grange, commune de Servières.

Pour le 2e prix de 10 fr., avec une médaille de bronze, doux canards signalés plumes gris argenté et noires, appartenant à M. Fontugne (Jean), demeurant à Mende.

NOTA. — Chacun des quatre premiers prix des chapons et poulardes a été accompagné du manuel intitulé : *Le Poulailler*, par Ch. Jacques. Les deuxièmes prix ont été accompagnés du *Nouvel art de multiplier, d'élever, d'engraisser les poules, poulets et chapons*, par F. Routillet, et du traité intitulé : *La Fermière*, par Michel Greff.

Le traité des *pigeons, dindons, oies et canards*, par J. Pelletan, a été joint au 1er et 2e prix des canards.

5e CLASSE. — FROMAGES.

Il a été admis au Concours 1° 6 fromages de lait de vache, façon Cantal; 2° 19 lots de fromages bleus dits du pays ; 3° 8 lots de fromages mous dits tomes grasses ; 4° 1 lot de fromages de lait de brebis façon Roquefort ; 5° 1 lot de fromages de lait de chèvre.

1°. — *Fromage façon Cantal.*

Pour le 1er prix de 50 fr., avec une médaille d'argent, trois fromages, appartenant à M. Hermet (Camille), demeurant à Prat-Viala, commune de Prinsuéjols.

Pour le 2e prix de 40 fr., avec une médaille de bronze, trois fromages appartenant à M. Bourrillon (Henri), demeurant à Mende.

NOTA. — A chacun de ces deux prix a été joint le traité de *La Laiterie*, par A. E. Pouriau.

2°. — *Fromage bleu dit du pays.*

Pour le 1er prix de 40 fr., avec une médaille d'argent, un lot de fromages, appartenant à M. Bou-

niol (Julien-Jules), demeurant à Pradassoux, commune de Palhers.

Pour le 2e prix de 30 fr., avec une médaille de bronze, un lot de fromages, appartenant à M. Folcher (Théodore), demeurant à Rabeyrals, commune d'Altier.

Pour le 3e prix de 20 fr., avec une médaille de bronze, un lot de fromages, appartenant à la veuve Peytavin (Marie-Rose), d'Allenc.

Pour le 4e prix de 20 fr., avec une médaille de bronze, un lot de fromages, appartenant à M. Lauraire (Jean-Baptiste), du Born.

Pour le 5e prix de 20 fr., avec une médaille de bronze, un lot de fromages, appartenant à M. Oziol (Jean-Pierre), demeurant à Mirandol, commune de Mende.

Pour le 6e prix de 15 fr., avec une médaille de bronze, un lot de fromages, appartenant à M. Bros (Antoine), de Badaroux.

3° *Fromage mou dit tome grasse.*

Pour le 1er prix de 20 fr., avec une médaille d'argent, un lot appartenant à M. Daudé, Guillaume, demeurant aux Bessons, commune de Mende.

Pour le 2e prix de 15 fr., avec une médaille de bronze, un lot appartenant à la veuve Couderc, demenrant à Tivoli, commune de Mende.

4° *Fromage de lait de brebis façon Roquefort.*

Pour le 1er prix de 40 fr., avec une médaille d'argent. Non décerné.

Pour le 2e prix de 25 fr., avec une médaille de bronze, un lot de fromages appartenant à M. Osty

(Louis), demeurant à Combettes, commune de Saint-Léger-de-Peyre.

5° *Fromage de lait de chèvre.*

Pour le 1er prix de 20 fr., avec une médaille d'argent. Non décerné.

Pour le 2e prix de 15 fr., avec une médaille de bronze. Non décerné.

NOTA. — A chacun des prix des 2e, 3e et 4e catégories des fromages a été joint *Le traité pratique de laiterie*, par le docteur Klenze.

6e CLASSE. — BEURRES FRAIS.

Il a été admis au Concours 42 pains de beurre pesant au moins 2 kilogrammes chaque et appartenant à 21 propriétaires différents.

Ont été désignés, savoir :

Pour le 1er prix de 40 fr., avec une médaille d'argent, un lot appartenant à la veuve Couderc, demeurant à Tivoli, commune de Mende.

Pour le 2e prix de 30 fr., avec une médaille de bronze, un lot appartenant à Mme Mazoyer (Victoire), demeurant à la Brousse, commune de Fraissinet-de-Lozère.

Des mentions honorables, avec médailles de bronze, ont en outre été accordées aux personnes ci-après désignées :

MMmes Tardieu (Jules), d'Estables ;
Rodier, née Caupert, du Cheylaret, commune de Langogne ;
MM. Osty (Louis), de Combettes, commune de St-Léger-de-Peyre ;
Bouniol, de Pradassoux, commune de Palhers ;

MM. Chaptal (Guillaume), du Boy, commune de Lanuéjols ;
Lauraire (Jean-Baptiste), du Born ;
Seguin (Jean-Pierre), de Méjeantel, commune de Barjac ;
Coste (Alphonse), de Nasbinals ;
Gimbert (Louis), de Mende ;
Daudé (Guillaume), de Mende ;
Paradis (Etienne), de Mende ;
Fontugne (Jean), de Mende ;
Folcher (Théodore), de Rabeyrals, commune d'Altier ;
Runel (Pierre), du Tuf, commune de Mende,
Oziol (Jean-Pierre), de Mirandol, commune de Mende ;
Martin (Laurent), de La Brousse, commune de Fraissinet-de-Lozère ;
Bros (Antoine), de Badaroux ;
Mercier (Jean-Pierre), de Sirvens, commune de Mende ;
Oziol dit Robert, de Crouzas, commune de Mende.

NOTA. — Aux deux prix des beurres, a été joint le *Traité de la laiterie*, par le docteur Klenze.

Les mentions honorables ont été accompagnées de la brochure relative à la *fabrication du beurre de Normandie (d'Isigny)* par Regnouf de Vains, publiée par L. Vanier, éditeur, 19, quai St-Michel, à Paris (prix 1 fr. 25 en timbres-poste ou mandat).

Le Jury exprime la satisfaction qu'il a éprouvée de voir annexer au Concours d'animaux de boucherie des espèces bovine, ovine et porcine les volail-

les grasses vivantes ainsi que les produits de la laiterie.

Il a constaté avec plaisir que les exhibitions bovine, ovine et porcine se faisaient toujours remarquer par la beauté et le nombre des sujets.

Il ne se dissimule pas que les neiges qui encombrent les voies de communication ont dû retenir chez eux plusieurs exposants qui, sans cet obstacle, se seraient empressés, conformément à leurs déclarations, d'amener leurs animaux et leurs produits, notamment les fromages façon Cantal, ceux de lait de brebis façon Roquefort, ainsi que ceux de lait de chèvre, dont les lots étaient par trop restreints.

Quant aux beurres et aux lots de fromage bleu dit du pays, il a regretté de ne pouvoir disposer d'un plus grand nombre de primes, à l'effet de récompenser convenablement les produits de mérite, même après avoir prélevé sur celles affectées aux fromages de lait de brebis et de lait de chèvre une somme de soixante-quinze francs qu'il a répartie en quatre primes supplémentaires attribuées à pareil nombre d'exposants pour les fromages bleus dits du pays.

Il émet le vœu que le Concours, tel qu'il a été établi pour cette année, soit de plus en plus encouragé au moyen des subventions de l'Etat, du département et de la commune de Mende.

Et ont les membres du Jury signé le procès-verbal qui précède, les jours mois et an que dessus.

F. MORDON, A. MONTEILS, DAUDÉ, MAURICE TALANSIER, C. CHEVALIER, de LESCURE, L. MONESTIER, TROUPEL.

REVUE AGRICOLE

CHAPONNAGE

La Société d'agriculture a pu se convaincre par les regrets que lui ont exprimé les exposants de volailles grasses, au concours d'animaux de boucherie de janvier dernier, du manque absolu, dans les campagnes, de personnes adonnées à l'industrie du chaponnage.

L'utilité de la castration pour accélérer l'engraissement des volailles est cependant incontestable. Aussi, la Société d'agriculture, dans une de ses dernières séances, a voulu remédier à cette pénurie d'opérateurs, et elle a invité un de ses membres les plus sympathiques, M. Troupel, médecin-vétérinaire à Mende, à donner quelques leçons pratiques sur le manuel opératoire du chaponnage aux éleveurs désireux de l'apprendre.

Avec un empressement dont la Sociéte d'agriculture le remercie, M. Troupel a bien voulu accéder à cette invitation.

Certaines conditions nécessaires à la réussite de l'opération, d'une part, le jeune âge du sujet, 3 ou 4 mois ; de l'autre, l'absence de toute surexcitation des organes sexuels ne sont réalisables qu'au commencement de l'automne. C'est donc à cette époque que M. Troupel donnera au public intéressé des leçons pratiques de chaponnage sur des volailles fournies par la Société, et dans un local qui sera ultérieurement indiqué.

Pour, dès à présent, mettre l'éleveur en mesure d'acquérir les connaissances théoriques dont il verra, en septembre prochain, l'application, nous empruntons le chapitre suivant sur la castration des volailles au remarquable traité de chirurgie de MM. Peuch et Toussaint, professeurs aux écoles vétérinaires. A. M.

CASTRATION DES OISEAUX DE BASSE-COUR

De même que chez les autres animaux domestiques, la castration pratiquée sur les oiseaux de basse-cour a pour but de faciliter leur engraissement et de rendre leur chair plus tendre et plus savoureuse. Le coq châtré ou *chapon* se développe rapidement, et acquiert en quelques mois un embonpoint remarquable. Cette opération s'effectue exclusivement sur le coq et la poule ; toutefois elle pourrait être faite chez les dindons, les canards et les oies. « Mais elle est sur ces derniers d'une exécution beaucoup plus difficile, en raison de la plus grande longueur de leur corps, qui fait que les organes qu'il faut atteindre sont situés à une plus grande profondeur. Elle est aussi, par cela même, beaucoup plus dangereuse dans ses suites, et, pour ce double motif, d'une application plus rare que sur le coq et la poule (1). » (H. Bouley.)

§ 1er. — DE LA CASTRATION DES OISEAUX MALES.

On pratique la castration du coq à l'âge de trois à quatre mois et même cinq mois, c'est-à-dire à la fin de l'été ; les testicules étant alors assez développés pour

(1) Dictionnaire de médecine et de chirurgie vétérinaires.

pouvoir être saisis et extirpés. S'il s'agissait de châtrer un coq déjà adulte, il faudrait attendre, pour l'opérer, que la période du rut fût passée, c'est-à-dire à la fin de l'automne, les testicules ayant, pendant la saison des amours, une grosseur extraordinaire qui obligerait l'opérateur à faire de grands délabrements.

1. Disposition anatomique de l'appareil testiculaire. — « Les testicules des oiseaux sont situés dans la cavité abdominale, immédiatement en arrière des poumons, au-dessous de la colonne vertébrale, en avant des reins qui, dans ces animaux, ne constituent pas deux masses conglomérées, comme les mammifères, mais forment des languettes aplaties, irrégulières, prolongées de chaque côté de la colonne vertébrale, depuis les poumons jusque dans la cavité pelvienne dont elles occupent le plafond. Il résulte de cette disposition que, chez les oiseaux, les testicules ne sauraient être confondus avec les reins ; chez les gallinacés, le siège précis des testicules est indiqué, à l'extérieur, par les trois dernières côtes. Ils correspondent exactement à l'articulation de ces os avec la colonne vertébrale ; c'est là qu'on les trouve immédiatement, sous cette colonne, très rapprochés l'un de l'autre, car il n'existe entre eux que 50 millimètres environ de distance, et en contact avec l'aorte et la veine cave postérieure, qui les séparent de la partie antérieure des reins au-dessous de laquelle ils sont placés. Ils sont fixés dans leur position par la toile pellucide du péritoine, tendue au-dessous d'eux, et par des vaisseaux extrêmement ténus qui émanent de l'aorte postérieure ou se déversent dans la veine cave.

« Dans les poulets de trois mois, la distance, mesurée en ligne droite, qui existe entre les testicules et l'anus,

n'est guère que de 8 à 9 centimètres, et il n'y a que 6 à 7 centimètres à franchir pour atteindre ces organes avec avec l'index par une incision pratiquée dans le flanc droit, lieu d'élection pour cette opération.

« 2° **Manuel opératoire.** — Le jeune poulet est assujéti sur le dos, entre les mains d'un aide, le croupion tourné vers l'opérateur, la cuisse gauche maintenue contre le corps et la droite écartée en arrière, pour laisser à découvert le flanc du même côté, sur lequel l'incision doit être faite de préférence, parce que à gauche la présence du gésier nuit considérablement à l'exploration. L'incision pourrait être pratiquée aussi en arrière du sternum, dans le plan médian; mais là, elle a l'inconvénient d'être plus distante de la région testiculaire que celle que l'on fait dans le flanc droit.

« *Premier temps. Incision des parois du flanc.* — Préalablement, les plumes doivent être arrachées dans une certaine étendue, pour mettre la peau à nu, et il faut avoir soin avec un tablier de les chasser à distance, de peur qu'elles n'adhèrent aux doigts de l'opérateur et qu'elles ne pénètrent dans l'abdomen, où leur présence pourrait déterminer une inflammation dangereuse. Cela fait, on pratique à la peau, avec le bistouri convexe, un peu en arrière des apophyses latérales internes du sternum, une incision de 2 centimètres d'étendue, un peu oblique de dedans en dehors et d'avant en arrière ; cette incision faite à la peau, on la continue dans le même sens et dans la même étendue, à travers les muscles très minces qui forment les parois abdominales, et lorsqu'on arrive sur le péritoine, il faut le ponctionner, en le soulevant avec des pinces pour éviter d'intéresser les intestins,

« *Deuxième temps. Extirpation des testicules.* — L'opérateur introduit l'index de la main droite par la plaie du ventre, le fait glisser au dessus de la masse intestinale, et le dirige vers la région dorsale, au point d'articulation des deux dernières côtes, où se trouvent les deux testicules, presque juxtaposés l'un à l'autre et formant saillie au-dessous de la colonne vertébrale. Il les reconnaît facilement au toucher, car ce sont les seuls organes qui soient en relief à la région sous-dorsale. Alors, avec l'ongle du doigt demi-fléchi, il rompt les adhérences très fragiles du testicule droit d'abord, lesquelles sont formées, comme on le sait, par la mince toile du péritoine et par les petits vaisseaux qui unissent cet organe à l'aorte et à la veine cave. Ces adhérences détruites, le testicule est amené vers la plaie de l'abdomen par le doigt disposé en crochet et extrait de sa cavité. Après ce, l'index est rentré dans la cavité abdominale pour aller à la recherche du testicule gauche dont il opère le détachement et l'extraction de la même manière. Il arrive souvent que l'un des deux organes et même les deux à la fois échappent au doigt de l'opérateur après avoir été détachés de la région sous-dorsale, et vont se perdre au milieu des circonvolutions de l'intestin, où il n'est plus possible de les retrouver. C'est là un fait sans conséquence fâcheuse et qui n'influe en rien sur les résultats de l'opération. L'organe égaré se greffe à l'aide de fausses membranes dans un point de la cavité péritonéale, et il finit par disparaître par résorption.

« *Troisième temps. Suture de la plaie.* — Une fois l'opération principale achevée, les lèvres cutanées de la plaie sont rapprochées par une suture en surjet, et, au bout de quelques jours, elles sont cicatrisées par première intention.

« Dans les jours consécutifs à l'opération, la peau de la région opérée reflète dans une assez grande étendue, autour de la plaie, une teinte marbrée de rouge, de violet et de jaune verdâtre. Cette coloration accidentelle, qui peut effrayer les personnes non prévenues, n'est autre chose que la trace d'une vaste ecchymose, dont les nuances variées se dessinent à travers la transparence de la peau incolore et si fine du jeune animal. Elle disparaît en quelques semaines par résorption graduelle.

« On est dans l'habitude, après la castration du poulet, d'exciser sa crête, au ras de la tête. Cette pratique est fondée sur plusieurs motifs plausibles. Le premier et le plus important, c'est que la crête se flétrit après la suppression des testicules; elle devient flasque, se décolore et tombe d'une manière disgracieuse sur l'un des côtés de la tête. En second lieu, les crêtes du chapon constituent, avec ses testicules, un élément assez recherché de certaines préparations culinaires, l'éleveur de volailles trouve dans leur vente un des bénéfices de son exploitation. En troisième lieu, enfin, l'excision de la crête du chapon le marque d'un signe distinctif.

« Quelquefois aussi on profite du moment où l'on vient d'exciser la crête du poulet chaponné pour implanter sur ce qui reste de cette crête l'un ou les deux ergots excisés de ses pattes, au ras de leur insertion. Les ergots se greffent dans la région nouvelle où on les a implantés, si l'on a pris les précautions nécessaires pour que l'animal ne les ébranlât pas au moment où s'opère leur soudure ; et ils prennent un accroissement tel, qu'ils peuvent acquérir trois à quatre pouces de longueur, au dire de Duhamel ; on en a même vu qui avaient jusqu'à neuf pouces de long. (Voyez Bomare, *Dict. d'hist. nat.*) C'est là une opération

de fantaisie qui est curieuse par ses résultats, au point de vue physiologique, mais qui n'a aucune utilité.

« Après l'opération, les chapons doivent, pendant quelques jours, être enfermés à part, dans un local clos, où ils soient à l'abri des attaques des coqs de la basse-cour. Ils ne doivent pas avoir de perchoirs, pour qu'ils ne soient pas sollicités à faire des efforts musculaires qui pourraient nuire à la réunion de la plaie du flanc et détermine la sortie de l'intestin en dehors de la cavité abdominale. Leur nourriture doit consister, pendant une huitaine, dans une pâte de son ou de farine, avec de l'eau pure à discrétion. Au bout de ce temps, ils peuvent être rendus sans danger à la liberté. »

§ 2. — Castration des oiseaux femelles.

« C'est une croyance assez générale, que l'on pratique sur les femelles des oiseaux une véritable castration, c'est à-dire une opération qui consiste, comme pour les femelles des mammifères, dans la destruction directe et immédiate de l'organe formateur des œufs. Cette croyance est une erreur. La plupart du temps, les poules et les autres volatiles femelles que l'on soumet à l'engraissement restent entiers. L'srgane génital étant moins développé chez elles que dans les mâles de leur espèce, on parvient facilement à l'amortir par l'isolement et en les condamnant à une presque complète immobilité dans des endroits obscurs et chauds, où ou les gorge d'aliments farineux, qui, par leur composition chimique, favorisent le développement de la graisse. C'est ainsi, d'après les renseignements transmis par M. Goubaux à la Société centrale vétérinaire, et d'après Prangé *(Les poules bonnes pondeuses)*, que se façonnent les fameuses *poulardes* du Mans, si esti-

mées des gourmets, sans qu'on ait recours à la castration pour les préparer à acquérir l'état extrême d'embonpoint dans lequel le commerce les livre à la consommation.

« Toutefois, dans quelques localités, on pratique sur les femelles des oiseaux, les poules notamment, une opération particulière qui, dit-on, a pour résultat de les stériliser et de favoriser leur engraissement.

« Voici, d'après M. Dillon (de Rennes), comment cette opération est pratiquée par les ménagères, dans le pays qu'il habite. *(Communication inédite).*

« Les deux pattes de la poule étant liées avec un lien de chanvre ou un ruban de fil, l'opérateur la place entre ses deux genoux, les ailes serrées contre le corps, de manière à ce que la tête de l'animal soit pendante entre ses deux jambes, le ventre lui faisant face. Un aide retient la queue légèrement abaissée sur le dos. L'opérateur arrache avec précaution les plumes qui existent entre le croupion et l'anus; puis, avec la pointe aiguë d'un paire de ciseaux de couturière, il incise la peau de droite à gauche, à un demi centimètre au dessus de l'anus, parallèlement à la base du croupion et complète cette incision transversale par deux petites incisions perpendiculaires à chacune de ses extrémités. Cela fait, il dissèque le lambeau cutané et le relève vers le croupion. Alors, avec une forte épingle ou une grosse aiguille à coudre, il dilacère le tissu cellulaire sous-cutané et met à nu un organe cylindrique, sus-jacent au cloaque, qu'il saisit entre les mors d'une pince, extrait doucement de la plaie et sépare des parties auxquelles il adhère par la torsion. Cette extirpation achevée, on rabat sur la plaie le lambeau cutané et on le maintient en position par quelques points de suture. »

« Telle est l'opération que l'on pratique dans quelques

pays, sur les femelles des oiseaux de basse-cour, dans le but de détruire en elles l'aptitude à la fécondation. En quoi consiste-t-elle et quels résultats produit-elle réellement ?

« Ainsi que nous l'avions pressenti d'après la description que nous en a transmise M. Dillon, et comme nous l'avons constaté par l'autopsie de deux poules nouvellement opérées qu'il a bien voulu nous envoyer, cette opération consiste exclusivement dans l'extirpation « de cette bourse membraneuse et glanduleuse désignée sous le nom de bourse de Fabricius, qui se trouve dans les oiseaux mâles et femelles, au-dessus de leur cloaque, et qui s'ouvre à la partie supérieure de ce sac, plus en arrière que le rectum. »

« Les oiseaux femelles destitués de cette bourse, dont l'usage est inconnu, deviennent-ils réellement stériles, comme s'ils avaient été châtrés ? Cela nous paraît au moins douteux ; car d'après Cuvier et Duvernoy, la bourse de Fabricius semble n'être qu'un organe provisoire qui, très développé chez les jeunes animaux, s'amoindrit peu à peu avec les progrès de l'âge, sans que les femelles cessent cependant d'être fécondes après sa disparition. D'un autre côté, la coexistence de cette bourse dans les deux sexes implique forcément que sa fonction ne se lie pas, tout au moins d'une manière exclusive, à la fonction ovarienne. Il est donc très douteux, nous le répétons, que l'extirpation de la bourse de Fabricius exerce sur l'organisme des femelles une influence neutralisant les aptitudes génésiques, comme celle que produit infailliblement la destruction des ovaires (1). (H. Bouley.)

Unterberger a publié un mémoire de M. Ahlvick sur la castration du coq et de la poule, dans lequel on trouve une

(1) *Dictionnaire de médecine et de chirurgie vétérinaires.*

étude très détaillée sur la disposition anatomique de la bourse de Fabricius, d'après de nombreuses recherches faites à l'Ecole de Dorpat sur des oiseaux de basse-cour, mâles et femelles. Le mémoire d'Ahlvick renferme également des données très intéressantes sur les résultats produits par la destruction de la bourse de Fabricius.

Ainsi Ahlvick fait remarquer qu'après l'ablation de cet organe, surtout lorsqu'on remplace l'instrument tranchant par le fer rouge, il se déclare, à la paroi supérieure du cloaque, une inflammation qui peut se propager jusque dans les oviductes, chez la poule et dans les canaux déférents chez les mâles, et en déterminer ainsi l'obstruction, d'où la cessation des fonctions de l'espèce. Mais en même temps l'inflammation peut gagner l'un des uretères, celle des deux uretères n'a jamais été remarquée ; alors le rein correspondant à l'uretère oblitéré subit la dégénérescence graisseuses, tandis que l'organe opposé s'hypertrophie ; dans ce cas, les volailles ne s'engraissent pas.

Si l'on voulait pratiquer la castration de la poule d'une manière certaine, il faudrait détruire l'ovaire gauche, le droit étant atrophié. Cet organe, chez la poule de trois à quatre mois, est situé à la région sous-lombaire du côté gauche, et dans la partie qui correspond au testicule gauche chez le coq, c'est-à-dire qu'il est limité en haut et en arrière par le rein, en avant par le bord postérieur du poumon, en bas par le foie et les intestins. Il est constitué par des amas de granulations, formant des espèces de grappes qui sont déjà bien développées sur une poulette de trois à quatre mois.

Pour pratiquer la castration, on incise le flanc gauche, un peu en arrière des apophyses latérales internes du sternum dans une étendue de 2 centimètres ; on intro-

duit le doigt dans cette ouverture et on râcle l'ovaire avec l'ongle, par un mouvement d'avant en arrière, jusqu'à ce qu'on ne sente plus de granulations. Au fur et à mesure qu'on effectue ce grattage, les vésicules tombent dans la cavité abdominale ; puis elles disparaissent par résorption.

Ahlvick recommande de prendre les précautions suivantes pour ne pas endommager le rein, ni blesser des vaisseaux. Il faut, pendant le râclage, agir dans le sens horizontal et non pas dans le sens opposé, pour ne pas perforer les parois des vaisseaux, notamment la veine qui accompagne l'aorte postérieure.

Quand l'opération est terminée, on réunit les deux lèvres de la plaie par une suture en surjet comme chez le coq.

Après la castration, les poules doivent être placées dans un lieu chaud, séparées des autres poules ; on leur donne comme nourriture de l'orge cuite et de l'eau fraîche à boire.

On doit choisir un temps sec pour pratiquer la castration. C'est ainsi qu'à l'Ecole de Dorpat, des poules opérées par un temps humide et placées dans un local également humide furent atteintes d'une hydropisie abdominale. Six oies furent opérées par un beau temps ; aucune d'elles ne succomba quoique la castration eût été faite par des opérateurs inexpérimentés. Six autres oies ayant été opérées par un temps défavorable, quatre moururent le lendemain de l'opération par suite d'une hydropisie abdominale ; les deux dernières seules survécurent.

MOYEN INFAILLIBLE DE DÉTRUIRE LES CHARANÇONS ET DE LES ÉLOIGNER DU BLÉ, DES LENTILLES, ETC.

Le sulfure carbone est le préservatif par excellence des céréales et légumes. Pour les protéger contre les ravages de l'insecte, il faut répandre sur le sol, à l'endroit que vos grains devront occuper, un bon litre de ce liquide. Les charançons disparaîtront immédiatement, mais le sulfure de carbone étant une substance explosible, il convient de prendre quelques précautions en l'employant ; par exemple, on ne doit pas fumer et encore moins pénétrer dans le grenier où l'opération se pratique, muni d'une lampe ou même d'une lanterne allumée ; il faut attendre l'évaporation complète.

DESTRUCTION DES INSECTES PARASITES DES ANIMAUX.

La benzine est un des agents les plus efficaces employés le plus communément pour détruire tous les insectes parasites qui vivent sur le corps des animaux. On en verse dans le creux de la main, on en frotte tout le corps de l'animal, les insectes sont aussitôt asphyxiés. 30 grammes suffisent pour guérir la gale d'un chien. Pour les autres animaux, la dose varie suivant l'abondance des poils, l'épaisseur de la toison. La benzine a cet autre avantage de s'évaporer rapidement, de ne laisser aucune trace sur la peau de l'animal et de n'altérer ni les poils ni la laine. Pour le cheval et le bœuf, deux frictions bien faites à trois ou quatre jours d'intervalle, avec un mélange, par parties égales, d'huile de pétrole et de benzine suffisent généralement pour faire disparaître la gale.

LES ENNEMIS DU PISCICULTEUR — LE DYTIQUE

Occupons-nous aujourd'hui d'*Entomologie piscicole* en faisant l'histoire du *Dytique*, si justement surnommé le *requin des insectes*.

C'est un gros coléoptère atteignant parfois une longueur de 4 et 5 centimètres ; son corps est ovalaire, aplati, peu déprimé et très peu dilaté à la partie postérieure ; le corselet est court, l'écusson triangulaire et très apparent, les élytres sont elliptiques, lisses chez les mâles et silonnées longitudinalement chez les femelles (1). La tête est relativement grosse ; elle est tranversale et ornée de deux gros yeux saillants, les antennes sont filiformes et de longueur moyenne.

Dans une étude pratique comme celle-ci, nous ne pouvons nous étendre sur l'organisation interne de l'insecte qui nous occupe, malgré tout l'intérêt que présenterait une pareille étude. Mais il est une particularité anatomique chez le dytique que nous ne pouvons passer sous silence. Chez cet insecte, le cœcum est terminé par un appendice vermifore, contourné en spirale et qui s'insère à l'origine du rectum par un rétrécissement en forme de col, susceptible d'augmenter de volume par

---

(1) Indépendamment de cette curieuse particularité, le mâle a les tarses antérieurs dilatés en palette et garnis en dessous de sortes de ventouses. A l'aide de ces ventouses, il retient la femelle au moment de l'accouplement, en même temps que les sillons des élytres de celle-ci empêchent le corps du mâle de glisser.

Comme on le voit, c'est là une merveilleuse prévoyance de la nature, qui a tout réuni pour assurer la perpétuation de l'espèce, prévoyance admirable, mais dont le pisciculteur se serait aisément passé... A. L.

l'air. Ces appareil a, théoriquement, assez d'analogie avec la vessie natatoire des poissons, car il sert à l'insecte pour s'élever du fond de l'eau à la surface. Or, les dytiques, quoique pouvant vivre fort longtemps sous l'eau, sont pourtant obligés de remonter à la surface pour respirer. Dans ce but, leur manœuvre est bien simple : ils cessent tout mouvement, et leur corps, spécifiquement plus léger que le liquide ambiant, surnage, la tête en bas, dans une position quelque peu inclinée. L'extrémité de leur abdomen seule sort donc de l'eau, et alors soulevant les élytres l'air pénètre dans les stigmates.

Les espèces de dytiques sont fort nombreuses.

Il y a quelques années, le docteur Aubé qui s'est beaucoup occupé de ces questions, en mentionnait 17 ainsi réparties :

10 en Europe,
6 en Amérique,
1 en Afrique.

L'espèce la plus communément répandue est le *Dytique bordé* (*Dyticus marginalis*). Il est brun verdâtre avec une bordure jaune. Sa larve est allongée, brune et renflée vers le milieu, une ligne plus claire bordée de brun foncé s'étale à la partie supérieure du corps et latéralement; la partie postérieure du corps de cette larve est garnie sur le côté de poils flottants, et deux petits corps cylindriques, situés à l'extrémité, servent à l'introduction de l'air dans les trachées; cette larve est munie de six pattes écailleuses attachées aux trois premiers segments ; ajoutez à ce signalement, que les larves de dytique se déplacent dans l'eau par des mouvements vermiculaire très-rapides, et vous reconnaîtrez aisément ces êtres étranges. Elles sont très voraces et se nourrissent de larves, de cousins, de

tipules et de jeunes alevins. Elles sont donc doublement nuisibles au pisciculteur en s'attaquant à la nourriture favorite des poissons et aux poissons eux-mêmes.

Lorsque les larves de dytiques doivent se transformer, elles sortent de l'eau, s'enfoncent dans terres humides et se métamorphosent en nymphes; enfin elles se changent en insectes parfaits.

Les dytiques, grâce à leur corps ovalaire, à bords tranchants, fendent facilement l'eau et, par cela même, nagent avec vitesse.

Leurs élytres leur permettent de voler, ce qu'ils font généralement la nuit, mais leur vol est lourd et produit un bourdonnement semblable à celui des hannetons.

Cette facilité de locomotion explique facilement la présence de dytiques dans des flaques d'eau produites accidentellement.

Par cela même, le pisciculteur n'est jamais à l'abri de ce coléoptère dévastateur, aussi doit-il surveiller attentivement ses pièces d'eau. En été, il lui sera facile de voir ces gros insectes à la surface où ils viennent respirer; alors, le mieux est de les pêcher à l'aide de petits filets.

Telle est en quelques mots l'histoire du dytique, qui, à l'état de larve comme à l'état d'insecte parfait, est un des plus voraces habitants des eaux.

ALBERT LARBALETRIER.

(Extrait du *Journal d'agriculture pratique*).

LA RACE DE CRÈVECŒUR.

La race des coqs et des poules de Crèvecœur est généralement placée au premier rang de nos races françaises, sous le rapport de la réduction du squelette, de la précocité et de la qualité de la chair. C'est la plus estimée sur le marché parisien. Elle tire son nom de Crèvecœur-en-Auge, commune du Calvados, située dans la vallée d'Auge, à 16 kilomètres de Lisieux.

Cette race se distingue par des caractères très tranchés. Le plumage est entièrement noir, avec des reflets verdâtres chez le coq. La tête porte une forte huppe à plumes fines et retombantes ; les côtés du cou sont garnis de favoris saillants ; la gorge et le dessous du bec portent une cravate épaisse et touffue. La crête, très marquée, surtout chez le coq (comme toujours), est constituée par deux cornes, pointues au sommet, larges à la base, s'écartant dans le bout et représentant dans leur ensemble une figure assez analogue à celle d'un croissant. Les barbillons sont courts ; les oreillons, d'un bleu nacré, sont cachés sous les favoris. Le bec est noir, les narines sont larges et très ouvertes ; les pattes fortes, courtes et noires, sont munies de doigts longs qui donnent une base solide à l'animal : leur écartement indique la largeur de la poitrine. La poule est très bonne pondeuse : elle donne en moyenne 120 œufs par an, du poids de 75 grammes environ ; elle ne couve jamais. Elle est très tranquille et d'un caractère extrêmement doux.

Les oiseaux de la race de Crèvecœur sont très sensibles aux brouillards froids ; ils sont souvent atteints du coryza. Pour les en préserver, il faut, tous les soirs,

surveiller leur coucher et les tenir dans l'intérieur du poulailler.

Les poulets de cette race sont renommés pour la délicatesse de leur chair blanche et fine. A trois mois et demi, on les engraisse, et à quatre mois, on les met en vente. Cette industrie est l'objet d'un commerce considérable sur les marchés de Lisieux, Saint-Pierre-sur-Dives, Pont-l'Évêque, Trouville et les environs. Paris, qui centralise toutes les bonnes choses, ne pouvait manquer d'offrir aux volailles de la race de Crèvecœur l'hospitalité de ses palais les plus délicats.

Dr Hector George.

(Extrait du *Journal d'agriculture pratique*).

CONSERVATION DES ÉCHALAS.

Voici un procédé simple et facile pour conserver les échalas, dont les vignerons et les horticulteurs font une grande consommation et dont le renouvellement occasionne une forte dépense : il va sans dire qu'on peut conserver, au moyen de ce procédé, toutes les boiseries, charpentes, etc.

On mêle ensemble 40 parties de craie, 50 de résine, 4 d'huile de lin ; on fait fondre le tout dans une marmite, on ajoute une partie d'oxyde de cuivre natif qu'on y mêle intimement ; après quoi, on ajoute avec précaution, et en remuant le tout, une partie d'acide sulfurique.

Ce mastic est appliqué à chaud sur les bois au moyen d'une forte brosse ; lorsqu'il est sec, il constitue un vernis aussi dur que de la pierre et impénétrable à l'humidité.

DESTRUCTION DES LIMACES.

Nous lisons dans la *Revue de l'horticulture belge et étrangère :*

Les limaces ont sous le ventre un plan musculaire au moyen duquel la locomotion a lieu par des mouvements de contraction successifs ; mais ce mouvement ne peut s'exécuter sans expulser par les pores de la peau un liquide visqueux. En provoquant une excrétion outrée de cette matière, on parvient à faire périr l'animal.

A cette fin, on couvre, vers le soir, de paille d'avoine ou de seigle hachée menue les plantes potagères des jardins, ainsi que les lieux servant de retraite à ces mollusques.

Dans les serres, on se borne à entourer le pied des plantes ou la terre des pots.

A la paille hachée on ajoute des cendres, de la sciure de bois, du plâtre et d'autres matières absorbantes. Les limaces rampant sur ces matières laissent transsuder une quantité abondante de leur liquide visqueux, afin de se débarrasser de ces corps excitants. Elles s'affaiblissent ainsi, restent en place et meurent.

PRIX DES GRAINS PAR HECTOLITRE, D'APRÈS LES MERCURIALES DES MARCHÉS DU DÉPARTEMENT DE LA LOZÈRE. — JANVIER 1885.

ARRONDISSEMENTS	DÉSIGNATION DES MARCHÉS	FROMENT		MÉTEIL		SEIGLE		ORGE		AVOINE	
		1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.
FLORAC	Florac	19 25	19 25	16 »	16 »	13 50	13 50	13 50	13 50	7 50	7 50
	Meyrueis	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
	Pont-de-Montvert	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
MARVEJOLS	La Canourgue	22 03	22 03	18 75	18 75	15 92	15 92	12 90	12 90	7 57	7 57
	St-Chély-d'Apcher	» »	» »	» »	» »	13 25	13 25	» »	» »	» »	» »
	Marvejols	16 40	16 40	» »	» »	13 75	13 75	» »	» »	» »	» »
	Serverette	» »	» »	» »	» »	13 »	13 »	» »	» »	» »	» »
MENDE	Langogne	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
	Mende	16 50	16 50	14 50	14 50	12 50	12 50	12 »	12 »	8 »	8 »
	Villefort	» »	» »	» »	» »	15 »	15 »	13 »	13 »	9 »	9 »
	Prix moyen	18 81	18 81	16 41	16 41	13 34	13 34	12 85	12 85	8 01	8 01

SÉANCE DU 5 MARS 1885.

Présidence de M. MONTEILS, Président.

Présents : MM. l'abbé Bosse, secrétaire général : André, Breil, Boyer père, Monestier et Vincens.

Le Procès-verbal de la dernière séance est adopté sans observations.

M. le Président donne lecture d'une circulaire de M. le Ministre de l'Instruction publique et des Beaux-Arts invitant la Société à désigner certains de ses membres pour la représenter à la Réunion des délégués des Sociétés Savantes qui doit avoir lieu à la Sorbonne du 7 au 11 avril prochain.

MM. Th. Roussel, Eugène de Rozière, sénateurs, Xavier Bourrillon, député, et Régis Grousset, professeur de mathématiques à Paris, sont nommés à cet effet.

— M. André communique à la Société un travail qu'il vient de terminer sur *la vicomté du Gévaudan sous la domination des comtes de Barcelone et des rois d'Aragon* (1112 à 1258).

La Société donne son approbation à ce document qui sera envoyé à la Réunion des Délégués à la Sorbonne, et prie M. de Rozière de vouloir bien le patronner auprès du Comité, M. André se trouvant dans l'impossibilité de se rendre à Paris à l'époque fixée pour la tenue du Congrès.

— M. le Ministre de la Marine et des Colonies a fait parvenir deux exemplaires des rapports qui lui ont été adressés par le résident général à Hué sur le situation agricole, industrielle et commerciale au Tonkin.

La Société vote des remercîments à M. le Ministre pour l'envoi de ces documents, qui seront mis à la disposition des personnes désireuses de les consulter.

— M. Breil fait connaître qu'il s'est occupé de la question posée par Mme Salvat, dans sa lettre du 31 décembre dernier, relativement à la distillation de la châtaigne, dont on obtient de l'alcool, et qu'il espère être prochainement en mesure de satisfaire à la demande de renseignements faite par Mme Salvat.

— M. le Président donne lecture d'une lettre par laquelle M. Sion, Directeur de l'école normale de garçons à Mende, fait hommage à la Société d'un exemplaire de l'ouvrage qu'il a publié, avec la collaboration de M. le Dr Bœll, sous ce titre : *Notions élémentaires de sciences.*

Cet ouvrage est divisé en deux parties formant chacune un volume. La première partie traite de la physique, de la chimie et de la géologie. La seconde s'applique à la botanique, à l'histoire naturelle, à l'agriculture et à l'hygiène.

M. le Président signale à l'attention de la Société cet ouvrage, qui mérite d'être classé en bon rang parmi les traités spéciaux décernés à titre de récompense aux instituteurs lauréats du concours annuel d'enseignement agricole.

La Société prie M. le Président de transmettre ses remercîments à M. le Directeur Sion.

— M. le Président propose l'adoption des deux vœux suivants :

1° La Société d'agriculture de la Lozère, reconnaissante de l'accueil favorable fait à sa demande de création, dans le département, d'un service pastoral, adresse l'expression de ses remercîments à M. le Ministre de l'agriculture, et émet le vœu que M. l'Inspecteur des forêts, chargé du service pastoral de la 2e région des Cévennes, dont la Lozère fait partie, soit invité à procéder prochainement à l'étude des améliorations pastorales et agricoles à introduire dans le département.

La Société prie M. le Préfet de vouloir bien adresser à M. le Ministre ce vœu en l'appuyant de sa haute recommandation.

2° La Société d'agriculture de la Lozère, considérant l'importance des mémoires publiés dans les Annales de l'Institut agronomique ;

Considérant l'intérêt spécial que présentent, pour la Lozère, certains de ses travaux, dus aux recherches de M. le professeur Duclaux et relatifs à la production laitière du Cantal, département limitrophe de la Lozère ;

Considérant l'exiguité des ressources du budget de la Société d'agriculture,

Emet le vœu que M. le Ministre de l'agriculture veuille bien accorder, à titre gratuit, à la Société d'agriculture de la Lozère un abonnement à cette publication.

La Société prie M. le Préfet, en transmettant ce vœu, de vouloir lui accorder l'appui de sa haute recommandation.

La Société donne sa complète adhésion à ces vœux.

— M. le Président dépose le programme de l'exposition générale d'horticulture qui aura lieu à Lyon du 3 au 7 juin prochain, à l'occasion du Concours régional agricole de cette ville et dont la circonscription embrasse le département de la Lozère.

MINISTÈRE DE L'INSTRUCTION PUBLIQUE ET DES BEAUX-ARTS

COMITÉ DES TRAVAUX HISTORIQUES ET SCIENTIFIQUES

SUJETS D'ÉTUDE RECOMMANDÉS

PAR

LA SECTION DES SCIENCES ÉCONOMIQUES ET SOCIALES

Il y a des questions d'histoire économique ou sociale qui ne peuvent être résolues qu'avec une masse considérable de documents recueillis en des lieux divers et pour des époques diverses. S'il est difficile à un savant d'en rassembler lui-même un nombre suffisant pour embrasser le problème sous toutes ses faces, il est plus facile à un grand nombre de savants d'appliquer chacun sur un point particulier l'effort de leur erudition en le dirigeant avec méthode, d'après un plan déterminé, de manière à constituer une sorte d'enquête scientifique. Ce concert peut produire d'utiles résultats pour la science.

C'est dans cette pensée que la section des sciences économiques et sociales du Comité des travaux historiques et scientifiques a posé les présentes questions. M. le Ministre de l'instruction publique et des beaux-arts les adresse aux Sociétés savantes, aux correspondants du Ministère et à toute personne qu'elles peuvent intéresser. Le travail de chaque collaborateur peut avoir plus ou moins d'étendue suivant la nature et la quantité des documents ; une simple note de quelques lignes, lorsqu'elle sera comparée avec d'autres données, éclairera souvent un point de la question ; ce qui importe, c'est de n'admettre que des faits certains et de faire connaître exactement les sources auxquelles ils auront été puisés. La section des sciences économiques et sociales rendra compte de tous les mémoires qui seront envoyés au Ministre de l'instruction publique et des beaux-arts, et les rapports qu'elle rédigera seront insérés dans son *Bulletin*. Ce périodique publiera également les mémoires les plus importants, et leurs auteurs jouiront, dans ce cas, des droits alloués aux collaborateurs.

I.

HISTOIRE D'UN DOMAINE RURAL.

On connaît les traits généraux qui constituent l'organisation de la propriété foncière avant et depuis 1789. Mais on ne peut contester, sur ce point comme pour beaucoup d'autres, l'avantage qu'il y a à procéder par monographies. Cette méthode permet de grouper sous une forme concrète et vivante autour d'un seul exemple une foule de détails précis. C'est ainsi qu'il serait instructif et intéressant à un haut degré de reconstruire l'histoire économique de tels ou tels domaines ruraux sur divers points de la France.

On les prendrait en remontant aussi loin que possible, de telle façon que l'on pût suivre leur histoire dans la période qui a précédé la Révolution et dans celle qui l'a suivie. Cette reconstruction peut rencontrer des difficultés ; mais elle n'est pas impossible. Les éléments en existent dans un certain nombre de terriers et dans les divers documents qu'on rencontre concentrés ou épars dans les archives des communes, chez les notaires ou entre les mains des particuliers.

Assurément les questions auxquelles doit répondre une telle étude sont assez nombreuses et assez diverses pour qu'on ne puisse espérer toujours obtenir des renseignements suffisants pour chacune d'elles. Mais de telles lacunes ne devraient pas rebuter les chercheurs zélés et instruits auxquels nous nous adressons. Leur tâche peut être encore fort utile, même en restant incomplète à quelques égards. L'important est de n'omettre aucune source existante et d'en tirer parti sur le plus grand nombre possible de points susceptibles d'être éclaircis.

A peine est-il besoin de tracer les cadres dans lesquels doit se renfermer une pareille recherche. Elle doit être abondante en faits et sobre d'appréciations. Tout ce qui aurait l'air d'une dissertation doit en être sévèrement exclu comme un hors-d'œuvre. Tout commentaire doit se borner à la simple explication des circonstances qui font comprendre comment un fait s'est produit et qui contribuent à l'éclaircir.

Maintenant quelles sont les questions qui peuvent constituer les éléments de l'historique d'un domaine rural ?

Il est clair qu'elles offriront certaines différences essentielles si le domaine a toujours été dans des mains roturières ou s'il a appartenu à une ou à plusieurs familles

nobles. Dans le premier cas, il y aurait surtout à se préoccuper des redevances qu'il payait, dans le second de celles qu'il percevait; mais, dans l'un et l'autre cas, les diverses charges féodales subsistant avant la Révolution viendraient se grouper autour de ce domaine avec indication de la nature et de la quantité de chacun d'eux.

Voici quelles sont les questions principales auxquelles il y aurait lieu de répondre et dans quel ordre elles nous paraîtraient devoir être présentées :

1° On indiquerait le nom du domaine et celui de la localité où il est placé, son étendue et sa contenance actuelles, cultures, bétail, bâtiments, etc. Cette première vue se bornerait à un état descriptif assez rapide de la nature et de la valeur des terres, de manière à ne pas tomber dans des doubles emplois par les réponses plus détaillées adressées aux questions qui doivent suivre.

2° On ferait connaître par quelles mains le domaine a passé depuis le point de départ de l'étude, quels morcellements il a subis, ce qu'il a pu gagner ou perdre pour la valeur et le revenu sous ses propriétaires successifs, quelles transformations principales a subies la culture, quels propriétaires y ont résidé et quelle influence a pu avoir leur action personnelle ou leur absence. On donnera le prix de vente à chaque changement de propriétaire.

3° On rappellera tout ce qui concerne les baux et les divers systèmes d'amodiation ; on signalera la durée et les clauses principales de ces baux à la charge du bailleur ou du preneur, les obligations du fermier entrant à l'égard du fermier sortant, les usements locaux dignes de remarque. On recherchera si la location a lieu en bloc ou morcelée, si l'exploitation par le tenancier s'est faite au moyen de sous-locations ou à l'aide d'ouvriers agricoles.

On indiquera si le métayage a joué un rôle dans l'exploitation, sous quelles conditions il a été pratiqué et quels effets il paraît avoir eus. Dans tous ces cas, on fera connaître quelle a été la part en argent ou en nature afférente au propriétaire, aux fermiers et aux colons.

4° Indication des charges *réelles* : taille ou impôt foncier, dîmes, taxes diverses établies sur la propriété rurale. Indication des charges *personnelles* qui pesaient autrefois sur les tenanciers ou les colons : capitation services de corps, etc. C'est ici, dans la supposition que le domaine aurait été possédé par le seigneur, qu'il y aurait lieu de faire connaître, outre les impôts qu'il aurait eu lui-même à payer, les diverses redevances féodales dont il aurait bénéficié, soit de la part des fiefs compris dans sa mouvance et payables en argent ou en denrées soit de la part des paysans corvéables. On retournerait les termes de la question si ce domaine avait été lui même un de ces fiefs, c'est à dire qu'on établirait ce qu'il a dû payer sous diverses formes à l'État, à la seigneurie et au clergé.

On constatera de même les diverses impositions à la charge du domaine depuis 1789.

Enfin, soit sous l'ancien régime, soit sous celui qui lui a succédé, on établira le montant des droits de mutation par décès ou entres vifs payés soit à l'État, soit à des seigneurs.

5° Il serait intéressant de déterminer également la condition matérielle des familles de propriétaires, de tenanciers ou de colons qui, aux différentes époques, ont habité le domaine ; leur genre de vie, leur alimentation, la disposition de leur demeure avec ses dépendances, la disposition des bâtiments de ferme, la consistance du mobilier. Les livres de raison ou de compte, les actes de

vente ou de donation et surtout les inventaires après décès pourront fournir sur ces divers points des indications précises.

2.

L'ÉTAT ET LA VALEUR DE LA PROPRIÉTÉ BATIE.

La connaissance des changements qu'a éprouvés la propriété bâtie dans les diverses parties de la France intéresse l'histoire des mœurs et l'histoire économique de notre pays. L'économie politique même y trouverait des renseignements ou des exemples dont elle tirerait assurément profit.

Il y a déjà des travaux de ce genre. Il serait utile de les multiplier et de former une ample collection de faits étudiés avec soin, à l'aide de documents authentiques, dans des conditions et dans des régions diverses. Ces documents existent en très grand nombre, particulièrement dans les archives des notaires et des établissements de bienfaisance et dans des papiers de famille.

La monographie, c'est-à-dire la description d'une propriété unique, est la méthode qui convient le mieux à une recherche de ce genre; plus longue sera la période pendant laquelle elle pourra suivre l'histoire de l'immeuble, plus elle sera instructive. Cependant l'étude comparée de plusieurs propriétés, groupées dans un quartier d'une ville ou dans un village, peut aussi conduire à un résultat utile. Il importe moins de tirer immédiatement de chaque travail particulier une conclusion d'ensemble sur les variations de la valeur en France que de donner des faits certains, recueillis par des recherches d'érudition et choisis avec critique, et d'en rassembler le plus grand nombre possible.

C'est une œuvre collective qui sera d'autant plus profitable à la science qu'elle comptera plus de collaborateurs; le rapprochement et la comparaison des travaux particuliers permettront sans doute d'arriver à une connaissance générale des changements de valeur de la propriété et des lois économiques qui les ont produits.

C'est pourquoi la section des sciences économiques et sociales propose cette question à l'étude des sociétés savantes, des correspondants du Ministère de l'instruction publique et des savants qui s'intéressent à ces problèmes. Elle appelle particulièrement leur attention sur les points suivants :

1° La description aussi exacte que possible de la propriété, comprenant l'étendue des terrains non bâtis, cours, jardins, etc., et des constructions qui la composaient ; la nature des bâtiments, la distribution des locaux, les matériaux employés ;

2° L'examen des causes qui ont modifié cet état dans la suite des temps ;

3° La série des transmissions de la propriété par vente, héritages, donation, etc. ;

4° La valeur de la propriété bâtie, constatée par des actes de vente, par des inventaires, etc. ;

5° Les impôts, charges et servitudes que la propriété a eu à supporter ;

6° Le nombre des habitants de la maison ou des maisons à diverses époques et leur état social ;

7° Si les bâtiments n'étaient pas occupés par les propriétaires, le prix et les conditions de la location, particulièrement la durée des baux ;

8° Les impôts et charges autres que le loyer, qui incom-

baient aux locataires, indépendamment des charges supportées par les propriétaires ;

9° Les changements survenus dans l'état économique et social de la localité, qui ont exercé une influence sur la valeur de la propriété et sur le taux des loyers ;

10° Parmi ces changements, la construction de maisons et l'agglomération de la population dans le voisinage, sur lesquelles il convient d'insister, parce qu'elles sont au nombre des causes qui influent le plus sur la valeur des immeubles.

3.

EFFETS ÉCONOMIQUES D'UNE NOUVELLE VOIE DE COMMUNICATION.

Personne ne songe à nier les bienfaits qui peuvent résulter, pour l'économie générale d'une région, de l'ouverture d'une voie de communication nouvelle, propre à faciliter le mouvement des hommes et des choses. Mais on a rarement pris la peine d'observer et d'exposer, avec la précision qne comporte la méthode monographique, les effets particuliers produits sur un point déterminé du territoire national par la création d'un pont, d'une rue, d'une route, d'un tramway, d'un chemin de fer, d'un canal, d'un port. Un pareil travail, pour peu qu'il émane d'un esprit clairvoyant, observateur et juste, rendra toujours de réels services. Les théoriciens y trouveront un moyen de contrôle pour leurs déductions et il en découlera de précieuses leçons pour tous ceux qui concourent, de près ou de loin, à la direction des travaux publics : c'est en se rendant un compte bien exact du plus ou moins d'utilité des ouvrages déjà exécutés qu'on peut arriver à mesurer la productivité probable de ceux qui sont encore à l'état de projet, et à assurer ainsi le meilleur emploi possible aux

ressources dont un pays dispose pour le développement de ses voies de communication.

En recommandant ce genre d'enquêtes à tous ceux qui seraient en situation de les entreprendre, il convient d'indiquer les principales questions qu'ils auront à se poser, sans que rien d'ailleurs fasse obstacle à ce que le cadre adopté diffère sur certains points de celui qu'on va tracer ici.

1° Décrire la voie nouvelle dont on se propose d'analyser les effets économiques. Dire par quelles initiatives et dans quelles conditions elle a été conçue, tracée, créée. Le montant de la dépense et la nature des ressources sont des données qu'il serait bon de mettre en regard des résultats obtenus.

2° Expliquer quelle était la situation antérieure de la contrée desservie et pourquoi le besoin d'un nouveau moyen de circulation se faisait sentir.

3° Montrer l'influence directement exercée sur la rapidité, sur le prix, sur la sécurité des voyages ou des transports.

4° Rechercher dans quelle mesure il peut y avoir eu déplacement, développement ou création de trafic.

5° Passer de ces effets directs aux effets indirects ; rechercher la nature et l'importance des services rendus à l'agriculture, à l'industrie, au commerce.

6° Indiquer, s'il y a lieu, les exploitations nouvelles qui ont pris naissance sur le parcours de la nouvelle voie et qu'elle a contribué à rendre possibles.

7° Rechercher l'influence exercée, tant aux lieux de production qu'aux lieux de consommation, sur les prix des produits dont la voie nouvelle rend le transport plus prompt ou moins coûteux.

Souvent ce ne sera point seulement dans l'ordre des faits économiques, mais aussi dans l'ordre des faits sociaux, que certaines transformations se seront produites. Les chemins de fer, partout où ils pénètrent, modifient les habitudes et les mœurs des populations. Il y a encore là matière à d'instructives observations; mais il conviendra d'y faire plus de place à la constatation des faits qu'aux considérations personnelles.

Ce qu'on ne saurait éviter avec trop de soin dans un travail comme celui dont on vient d'esquisser le programme, c'est de confondre les effets et les causes, et d'attribuer à l'exécution d'un travail d'utilité publique d'autres résultats que ceux qu'il a réellement produits.

4.

ÉTUDIER, POUR UNE RÉGION DÉTERMINÉE, LES MODIFICATIONS QUI SE SONT INTRODUITES DANS LA PRATIQUE DES RÉGIMES MATRIMONIAUX DEPUIS LE CODE CIVIL.

L'ensemble des règles du Code civil sur le régime des biens entre époux se ramène aux trois points fondamentaux suivants :

1° Liberté pour les futurs époux de faire à leur gré leurs conventions matrimoniales ;

2° Détermination d'un régime, dit *de droit commun*, applicable à défaut de conventions différentes régulièrement faites ;

3° Organisation dans la loi même, à côté du régime légal, des principales variétés ou combinaisons de régimes antérieurement en usage dans les diverses parties de la France.

De cette manière le législateur, en un sujet qui inté-

ressait de si près des habitudes séculaires, a laissé toute facilité pour le maintien des usages établis, comme aussi toute liberté de s'en écarter sous l'empire des influences de l'ordre moral ou de l'ordre économique qui pourraient se produire dans le mouvement de la société.

Il serait intéressant de rechercher dans quel sens s'est exercée cette liberté, si elle a amené la persistance des diversités antérieures, si, au contraire, la pratique tend à une certaine unité par la préférence accordée à un régime déterminé, ou enfin si, la variété s'étant maintenue, il ne s'est pas opéré un changement dans la distribution en quelque sorte régionale des différents régimes et en même temps des modifications dans la pratique de chacun d'eux. Cette recherche doit avoir pour point de départ et pour base une série d'enquêtes locales aussi nombreuses que possible, dont chacune, à côté de la constatation des faits, s'efforcerait d'en dégager les causes et, s'il y a lieu, d'en marquer les conséquences.

Voici, résumés sous forme de questions, les points principaux sur lesquels devrait se porter l'attention :

1° Quel était le régime matrimonial en usage dans la région avant le Code civil, soit sous la législation ancienne, soit sous la législation intermédiaire ? Quelles étaient les clauses usitées dans la pratique pour déroger en certains points au régime établi par la coutume ? Quels traits distinctifs la jurisprudence locale avait elle imprimés à tel régime type, spécialement s'il s'agit du régime dotal ?

2° Quelles modifications se sont introduites en cette matière dans la région depuis le Code civil ? Ces modifications se sont-elles produites suivant une tendance à se rapprocher du régime de droit commun établi par ce Code ou au contraire dans un sens opposé ?

3° Quels changements se sont introduits dans la pratique d'un régime déterminé? Quels ont été les procédés employés pour amener ces changements et, en particulier, quelles sont les modifications qui ont été apportées à la formule des clauses du contrat de mariage ?

4° Quelles sont les raisons d'ordre économique ou d'ordre moral qui expliquent soit la persistance de la tradition locale, soit les modifications apportées à la pratique antérieure au Code civil ou encore à la formule des clauses usitées dans l'établissement d'un régime déterminé ?

5° Quelles ont été, dans l'ordre économique ou dans l'ordre moral, les conséquences observées de la pratique d'un régime déterminé et des changements introduits dans les conventions matrimoniales en usage ?

6° La pratique révèle-t elle que la législation du Code civil en matière de conventions matrimoniales mette obstacle à la satisfaction de quelque intérêt ou de quelque besoin légitime soit dans l'ordre économique, soit dans l'ordre moral ?

DISTINCTION DE LA RACE CHEZ LES POUSSINS

On croit généralement qu'il est difficile de distinguer la race des poussins au moment de l'éclosion. Rien, au contraire, n'est plus simple. Non seulement un connaisseur reconnaît au premier coup d'œil à quelle race appartient un poussin, âgé de quelques heures, mais il sait discerner s'il possède toutes les qualités qui constituent le type de sa race, et s'il est capable de faire un sujet d'avenir.

Et, chose assez singulière, ces qualités, que l'on peut

nettement distinguer dans les quarante-huit heures après la naissance, vont s'affaiblissant et sont de moins en moins perceptibles jusqu'au moment où le poulet prend sa forme adulte. Ainsi, un beau Houdan se reconnaît à la disposition des doigts, à la force du canon de la patte, à sa huppe, à ses favoris qui conserveront avec l'âge la proportion qu'ils avaient à la naissance. Un poussin de Mantes a ses favoris qui lui donnent une grosse tête toute ronde, sa crête simple et dentelée, ses fortes pattes et son plumage mélangé de noir et de blanc. Un cochinchinois qui n'a pas la patte bien emplumée du haut en bas, à l'éclosion, ne l'aura jamais. Le léger duvet qui la recouvre et qui tombe, quelques semaines plus tard, est l'image exacte des plumes qui le remplaceront. Un Padoue a la huppe exactement dessinée, et, à l'ampleur de la proéminence de chair qui recouvre sa tête, on peut juger de la largeur de la huppe qu'il aura plus tard.

Quant à distinguer le sexe, on peut avoir de fortes présomptions, mais vouloir se prononcer serait faire preuve de vanité. En tout cas, ce serait encore au premier jour qu'il y aurait plus de chance de faire un choix vraisemblable, car la crête, l'éperon, la forme de la patte et de la tête, en un mot tout ce qui peut être un indice apparaît beaucoup plus nettement que huit jours plus tard.

Extrait de l'*Aviculteur*. J. Delsaux.

PLANTATION DES ARBRES A FRUITS

Un préjugé très enraciné en Lozère et ailleurs est celui de planter trop profondément les jeunes arbres fruitiers. Les journaux spéciaux critiquent avec juste raison cette manière de faire qui, bien souvent, produit des résultatv négatifs pour la récolte des fruits.

Quand je plante un arbre, disait avec juste raison un arboriculteur distingué, le père de M. Hardy, je le fais de telle manière que je craigne, en passant, de le coudoyer et de le renverser par mégarde.

Dernièrement, dit M. L. Cusin, secrétaire général de la *Société d'horticulture du Rhône*, j'ai vu un poirier vigoureux qui, depuis 15 ans, ne donnait ni fleurs, ni fruits. Ses premières racines étaient à 80 centimètres de profondeur. Il fut soulevé et replanté, de telle sorte que ses racines affleurassent la surface du sol. Depuis lors, il fructifie abondamment.

PRIX DES GRAINS PAR HECTOLITRE, D'APRÈS LES MERCURIALES DES MARCHÉS DU DÉPARTEMENT DE LA LOZÈRE. — FÉVRIER 1885.

ARRONDISSEMENTS	DÉSIGNATION DES MARCHÉS	FROMENT		MÉTEIL		SEIGLE		ORGE		AVOINE	
		1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.
FLORAC	Florac	19 25	19 25	16 »	16 »	13 50	13 50	13 50	13 50	7 50	7 50
	Meyrueis	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	10 »
	Pont-de-Montvert	» »	» »	» »	» »	» »	15 »	» »	» »	» »	» »
MARVEJOLS	La Canourgue	20 64	22 64	17 20	17 20	15 »	15 «	12 39	13 39	7 37	7 37
	St-Chély-d'Apcher	» »	» »	» »	» »	13 25	12 75	» »	» »	» »	» »
	Marvejols	16 40	16 40	» »	» »	13 75	13 75	» »	» »	» »	» »
	Serverette	» »	» »	» »	» »	13 »	13 »	» »	» »	» »	» »
MENDE	Langogne	» »	» »	» »	» »	12 »	12 »	11 »	11 »	8 »	8 »
	Mende	17 50	17 »	14 50	14 50	12 25	12 25	11 60	11 50	8 »	8 »
	Villefort	» »	» »	» »	» »	15 »	15 »	13 »	13 »	9 »	9 »
	Prix moyen	18 85	18 86	15 90	15 90	13 46	13 58	12 29	12 27	7 97	8 31

PRIX DES GRAINS, PAR HECTOLITRE, D'APRÈS LES MERCURIALES DES MARCHÉS DU DÉPARTEMENT DE LA LOZÈRE. — MARS 1885.

ARRONDISSEMENTS.	DÉSIGNATION DES MARCHÉS.	FROMENT.		MÉTEIL.		SEIGLE.		ORGE.		AVOINE.	
		1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.
FLORAC	Florac	18 50	18 50	16 »	16 »	13 50	13 50	13 50	13 50	7 50	7 50
	Meyrueis	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
	Pont-de-Montvert	» »	» »	» »	» »	14 »	14 »	» »	» »	» »	» »
MARVEJOLS	La Canourgue	18 87	18 87	15 14	15 14	13 76	13 76	11 70	11 70	7 30	7 37
	St-Chély-d'Apcher	» »	» »	» »	» »	13 »	13 25	» »	» »	» »	» »
	Marvejols	16 40	16 40	» »	» »	13 75	13 75	» »	» »	» »	» »
	Serverette	» »	» »	» »	» »	12 50	12 50	» »	» »	» »	» »
MENDE	Langogne	» »	» »	» »	» »	12 »	12 50	10 50	10 »	8 »	8 »
	Mende	16 50	16 50	14 50	14 »	12 25	12 50	11 50	11 50	8 »	8 »
	Villefort	» »	» »	» »	» »	14 »	14 »	13 »	13 »	9 »	9 »
	Prix moyen	17 86	18 01	15 21	15 04	13 19	13 30	12 04	11 94	7 96	7 97

SÉANCE DU 9 AVRIL 1885.

Présidence de M. MONTEILS, Président.

Présents : MM. l'abbé Bosse, secrétaire-général, Bérigaud aîné, l'abbé Boissier, l'abbé Boissonade, Dr Boyer, Jules Caupert, Troupel et Vincens.

Le procès-verbal de la dernière séance est lu et adopté sans observations.

M. le Président a reçu de M. Théophile Roussel, Sénateur, une lettre dont il donne lecture. M. Roussel fait connaître que la coïncidence des réunions du Congrès des délégués des Sociétés savantes et du Conseil général le met dans l'impossibilité de remplir le mandat qui lui a été confié par la Société de la représenter audit Congrès. M. Roussel prie, en même temps, M. le Président de faire agréer ses remerciements à la Société d'Agriculture pour l'avoir chargé de cette délégation.

M. le député Bourrillon a aussi, de son côté, envoyé une lettre à M. le Président pour remercier la Société de l'avoir chargé de la même délégation et faisant connaître que s'il se trouve à Paris, il ne manquera pas de se rendre à la Sorbonne pour remplir le mandat qui lui a été confié.

— M. le Président donne également lecture de la lettre ci-après qu'il a reçue de M. le Sénateur de Rozière :

Paris, 17 mars 1885.

Monsienr le Président,

Vous avez bien voulu m'informer, par votre lettre en date du 12 courant, que la Société d'agriculture m'avait désigné, ainsi que MM. Roussel et Bourrillon, pour la représenter à la réunion des Sociétés savantes qui doit avoir lieu à la Sorbonne du 7 au 11 avril prochain.

En même temps vous m'avez fait savoir que M. André, archiviste du département de la Lozère, avait préparé, en vue de cette réunion, un Mémoire sur *la Vicomté de Gévaudan*, et vous m'avez demandé, en l'absence de M. André, de présenter en son nom ce mémoire au Congrès. Je l'aurais fait avec le plus grand plaisir, car je connaissais depuis longtemps le sujet choisi par M. André et je l'avais vivement engagé à le traiter. L'histoire de la vicomté de Gévaudan, sous la domination des comtes de Barcelone et des rois d'Aragon, est en effet un des points les plus obscurs et les plus intéressants des annales de notre pays.

Malheureusement, au moment où s'ouvrira le Congrès des Sociétés savantes. je serai en route pour la Lozère, si même je n'y suis déjà arrivé.

Mes deux collègues MM. Roussel et Bourrillon, qui ont comme moi l'honneur d'être membres du Conseil général, auront également quitté Paris.

Je viens donc vous prier, soit de me désigner la personne qui pourrait à notre place donner lecture au Congrès du mémoire, soit de m'autoriser à chercher parmi les membres dudit Congrès quelqu'un qui voulût bien se charger de ce soin.

Si vous le trouviez bon, je pourrais en parler d'avance à

M. Léopold Delisle qui présidera probablement, comme les années précédentes. la section d'histoire.

Veuillez agréer, Monsieur le Président, etc.

EUG. DE ROZIÈRE.

M. le Président a prié M. de Rozière de vouloir bien s'entendre avec M. Léopold Delisle en ce qui concerne la lecture du mémoire de M. André, au Congrès de la Sorbonne.

— M. Emile Moré a annoncé l'envoi à M. le Président d'un petit ouvrage rare imprimé au Puy, qu'il a été heureux de trouver dans ses nombreuses investigations et dont il a fait prendre une copie exacte. Cet ouvrage est une pièce de vers, composée par Pierre de Rodes Castain, docteur es-droits de la ville de Marvejols, rapportant la défaite des troupes du sieur D'Ondredieu, au lieu du Buisson en Gévaudan, le 6 mars 1617.

— M. le Président expose que l'industrie laitière étant appelée à devenir une des principales ressources de l'agriculture lozérienne, il s'attache à recueillir le plus de renseignements possible en vue de doter le département des nouvelles méthodes consacrées par l'expérience pour obtenir une fabrication plus perfectionnée et plus rémunératrice.

A cet effet, il s'est adressé à M. le Directeur de l'Ecole de Fromagerie de Ruffieu (Ain), qui lui a fait parvenir une lettre explicative dont il est donné lecture.

La Société prie M. le Président d'adresser ses remerciements à M. le Directeur de ladite Ecole, et décide que cette lettre sera insérée au *Bulletin*.

La voici :

Ruffieu, 13 mars 1885.

Monsieur le Président,

M. le Dr Françon, Directeur de notre Ecole de Fromagerie, a reçu votre lettre juste au moment de son départ pour Paris, où il doit rester 12 jours et, pour ne pas trop vous faire attendre les renseignements que vous lui demandez, il m'a chargé de vous les donner.

C'est M. Sthéhelin, préfet de l'Ain, actuellement préfet de la Charente-Inférieure, qui a eu l'initiative de la création de notre Ecole, d'accord en cela avec la Société d'Agriculture de l'Ain. Ruffieu, qui possédait déjà une fromagerie renommée et bien installée, a été choisi comme le point le plus central. Le conseil municipal de cette commune et la commission de la fromagerie réunis ont pris une délibération pour demander à M. le Préfet la création de l'Ecole, et c'est ce fonctionnaire qui a ensuite fait toutes les démarches pour obtenir le decret qui nous a donné satisfaction. Dans la demande, la Société de Ruffieu offrait gratuitement son local et s'engageait en outre à faire les dépenses nécessaires pour une installation parfaite.

La Société d'Agriculture de l'Ain a fourni, à ses frais, un nouveau matériel complet : fourneau, chaudières, presses etc., vases, ustensiles, le tout ne comprenant que des instruments perfectionnés et coûtant 2,800 fr. environ.

Le personnel de la Fromagerie se compose :

1° D'un directeur dont les fonctions sont gratuites ;

2° D'un professeur fromager ;

3° id. de comptabilité ;

4° De 6 élèves boursiers (tous garçons).

Le prix de la bourse est de 400 fr. L'Etat paye le profes-

seur fromager 2,000 fr. ; celui de comptabilité 300 fr. et deux bourses d'élèves. Les 4 autres bourses sont payées, savoir : 2 par la Société d'Agriculture, et les deux autres par la Société de fromagerie de Ruffieu. Tout le personnel est nommé par le Préfet du département.

La durée du cours n'est que d'une année, du 1er janvier au 31 décembre. Les élèves doivent être âgés de 18 à 25 ans, savoir lire, écrire et compter. Pour s'assurer du degré de leur instruction, ils subissent, avant leur admission, un examen devant une Commission composée du Directeur de l'Ecole, du professeur fromager, de celui de comptabilité, qui est toujours l'instituteur, et d'un ou de deux membres de la Commission de la fruitière. Les candidats possesseurs du certificat d'études primaires sont dispensés de l'examen d'entrée. Outre ce dernier examen, ils en subissent d'autres tous les trois mois, devant la même Commission pour s'assurer de leurs progrès et reconnaître leur aptitude. On ne leur délivre pas de certificat à la fin du cours.

Tous les élèves sont externes, se logent et se nourrissent chez des propriétaires de la commune. Cependant, c'est au Directeur qu'incombe le soin de les placer, le mieux possible, chez de braves gens. Les heures de rentrées et de sorties sont fixées par un règlement intérieur, ainsi que tous les travaux qu'ils ont à exécuter dans l'établissement.

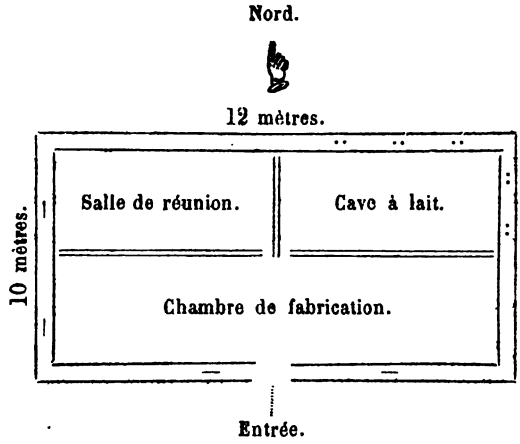
Au lieu de 6 élèves, on n'en admet actuellement que 4 parce qu'on a reconnu que plus ils font de manipulations, plus cela est utile pour les bien former au métier.

Vous pouvez, Monsieur, d'après les renseignements qui précèdent établir le chiffre des dépenses annuelles ; quant au budget des recettes, il n'en existe pas pour l'Ecole ; les produits sont vendus et répartis entre les sociétaires d'après le lait fourni par chacun d'eux, après avoir prélevé, bien en-

tendu, tous les frais qui sont à la charge de la Société. (bourses des élèves, entretien du matériel, réparations, etc.)

L'étendue du local varie avec son importance, mais la disposition est à peu près invariablement la même. La cave à lait, avec ses fenêtres hautes et étroites pour établir les courants d'air, doit toujours être exposée au nord, celle à fromages ne doit être ni trop sèche ni trop humide.

Le nôtre a été construit en 1860 et a coûté environ 9,000 fr. Il se compose de la chambre de fabrication, de la cave à lait, et d'une salle où sont données les leçons et qui est en même temps le lieu de réunion de la commission. Au-dessous se trouve la cave à fromages, voûtée et aussi grande que tout le reste. Tâcher d'avoir toujours l'eau à proximité et, ce qui vaut encore mieux, dans le local même.



Je désire beaucoup, Monsieur, que vous puissiez réussir dans votre entreprise. Dans tous les cas, nous nous mettons entièrement à votre disposition pour vous donner tous les renseignements dont vous pourrez avoir besoin sous tous les

rapports : plans, copies de tous les règlements, détail de tout le matériel de fabrication, l'adresse des fournisseurs etc.

Je me permets de placer sous vos yeux le rendement de notre Société en 1884.

Nous avons obtenu, avec 181 vaches appartenant à 58 sociétaires, 313,645 kilos de lait qui ont rendu, savoir :

Fromage : 27,142 kilos, à 156 fr. les 100 kilos, ci.	42,343 fr.	»
Beurre de crème : 3,264 kil. à 2 fr. 20, ci.	7,182 fr.	»
Beurre blanc : 1,017 kil. à 2 fr., ci . . .	2,035 fr.	»
Total.	51,560 fr.	»

Je dois aussi vous informer que notre Ecole a commencé le 1er janvier 1884, et que la Commission du Budget avait supprimé toutes nos allocations pour 1885. Ce n'est qu'à la suite d'une démarche de toute la députation de l'Ain auprès du Ministre de l'Agriculture, que ces crédits ont été rétablis pour l'année courante.

Veuillez agréer, Monsieur le Président, l'assurance des sentiments bien respectueux de votre tout dévoué serviteur.

L'Instituteur de Ruffieu, secrétaire de la Fromagerie,
A. Bourg.

— M. le Président a reçu de M. d'Aurelle de Paladines, propriétaire-agriculteur et vice-président du Comice agricole de Boufarik (Algérie), un compte rendu des expériences faites par ce propriétaire au sujet de la destruction de l'Altise par un procédé efficace, pratique et économique.

Il est donné lecture de ce compte-rendu qui sera inséré au *Bulletin*.

Des remerciements sont votés à M. d'Aurelle de Paladines pour cette bienveillante communication.

— Sur la proposition de M. le Président, la Société décide l'insertion au plus prochain *Bulletin* de la circulaire du 19 décembre dernier, à la suite de laquelle M. le Ministre de l'instruction publique donne des sujets d'étude recommandés par la Section des sciences économiques et sociales du Comité des travaux historiques et scientifiques.

— Sur la proposition motivée de M. le Président, la Société décide la restauration des deux anciens cadrans, solaire et lunaire, de la façade méridionale du Musée de Mende, dont les intempéries ont effacé en grande partie les inscriptions.

M. l'abbé Bosse et M. l'abbé Boissonade sont priés de vouloir bien diriger cette restauration.

NOMINATIONS.

M. Viala (Anselme), propriétaire, maire de Naussac, est nommé membre titulaire.

M. Tardieu, agent-voyer comptable du service vicinal, est nommé membre associé.

M. Maligé, jardinier de la Banque de France, est nommé membre associé.

APPORTS SUR LE BUREAU.

M. Bérigaud aîné a déposé une petite botte de radis qu'il a récoltés en pleine terre dans sa propriété de Chaldecoste.

COMPTE RENDU

DES

EXPÉRIENCES FAITES EN VUE DE LA DESTRUCTION DE L'ALTISE

PAR LE COMICE AGRICOLE DE BOUFARIK.

Boufarik, le 12 mars 1885.

Messieurs les Membres du Comice,

En dehors des procédés employés pour la destruction de l'Altise, abris artificiels autour des vignes, destinés à être brûlés à la fin de l'hiver, ramassage au plat à entonnoir, flambeur Gaillot, etc., etc.; plusieurs autres procédés s'offrent à nous, pour détruire ce terrible petit insecte, qui nous menace dans nos plus chères espérances. Les uns consistent en poudres insecticides, les autres en liquides toxiques, que l'on projette ou que l'on pulvérise sur les vignes.

Les poudres ont toutes l'inconvénient d'être très chères et de nécessiter une main-d'œuvre intelligente et coûteuse, et encore les meilleures ne donnent-elles que des résultats peu efficaces; aussi, je crois devoir conseiller d'employer de préférence les liquides qui, au moyen du pulvérisateur du célèbre entomologiste américain Riley, actionné par une pompe spéciale, donnent des résultats inespérés.

Les liquides pulvérisés par cet appareil atteignent aussi facilement l'envers des feuilles que l'endroit, et pas une seule partie de la plante n'échappe à l'action du liquide transformé en véritable brouillard.

J'ai expérimenté les liquides préconisés par M. Riley,

pour la destruction de certains insectes. Ces liquides sont les émulsions de pétrole et d'acide phénique saponifiés et toute une série d'autres liquides, qu'il me serait trop long d'énumérer ici et qui tous ont présenté de sérieux inconvénients, soit comme prix de revient, soit à cause des accidents à redouter pour les personnes qui les emploieraient.

Il résulte de ces expériences, que pour que certains de ces liquides soient toxiques pour l'Altise, il faut employer des dosages qui les rendent complètement nuisibles à la plupart des végétaux et à la vigne en particulier.

J'en étais là de mes essais et peu satisfait, lorsque je me suis souvenu d'avoir entendu préconiser hautement, par M. Kocher, directeur en chef du service des tabacs en Algérie, le jus de tabac pour la destruction des Altises et autres insectes nuisibles à l'agriculture.

Je me suis rendu aussitôt auprès de M. Kocher, qui a bien voulu me donner tous les renseignements nécessaires et me faire préparer dans ses magasins un hectolitre de jus de tabac (à 4 degrés du pèse potasse de Beaumé) destiné à faire des expériences.

J'ai d'abord fait des essais personnels qui ne m'ont laissé aucun doute sur les bons résultats que j'espérais.

Une expérience publique a eu lieu quelques jours après, le lundi 2 mars, sur une des propriétés de notre président, M. Debonno.

Le jus de tabac était pulvérisé et projeté par l'appareil Riley, actionné par la pompe spéciale de MM. Montfort et Bitt, constructeurs à Boufarik.

Les nombreuses personnes, attirées par cette question si intéressante, ont pu constater que les altises atteintes par le liquide ne donnaient plus signe de vie après une agonie de 8 à 10 minutes.

Les intéressés ont emporté les victimes et j'ai dû attendre jusqu'à ce jour pour connaître par eux-mêmes le résultat final de l'opération.

Il résulte de toutes les déclarations qui me sont parvenues, que la mort, et non l'engourdissement, est bien la conséquence de l'emploi du jus de tabac (à 4 degrés du pèse-potasse de Beaumé).

Je dois encore signaler à l'attention des viticulteurs la parfaite innocuité du traitement sur les pousses les plus tendres et les jeunes raisins que porte la vigne en ce moment-ci.

Le jus de tabac détruit encore radicalement les pucerons et autres parasites de l'oranger; il trouvera donc là encore de nombreuses applications.

Il rendra aussi de grands services pour les plantations de melons et de pastèques, si souvent ravagées par les pucerons, pour les plantations d'asperges, dévastées en quelques jours par le criocère et ses larves, etc., etc.

En cas d'invasion des criquets, ne sera-ce pas un moyen facile de les anéantir ?

Je crois, Messieurs, être le fidèle interprète du Comice agricole de Boufarik, en adressant ici à M. Kocher, au nom de tous ses membres, les plus vifs remerciements pour le signalé service qu'il a rendu à notre agriculture.

Le Vice-Président du Comice agricole de Boufarik,
L. D'AURELLE.

REVUE AGRICOLE

LES EFFETS DE LA TAILLE DE LA VIGNE

Sur le degré alcoolique du Vin.

On lit dans le *Gardeners'Chronicle* de Londres, n° du 7 mars 1885, p. 314, le passage suivant :

« MM. Casocia et Savastano ont récemment fait des analyses du vin produit respectivement par des vignes taillées ou non taillées. Des ceps, appartenant à neuf variétés distinctes et occupant un espace d'un hectare, la moitié ont été taillés, l'autre moitié non. A l'analyse, le vin produit par ces dernières s'est trouvé le plus riche en sucre et le moins riche en acide. Il serait bon de répéter cette expérience sur des vignes conduites d'après la methode extensive et d'après d'autres méthodes. »

Frappé de ce que les faits observés par MM. Casocia et Sevastano offrent de paradoxal et de contraire aux idées courantes, notre ami, M. le professeur Maxime Cornu, a écrit au *Gardeners'Chronicle*, n° du 14 mars 1885, p. 347, ponr rappeler que, dans le midi de la France, où le vin se vend le plus souvent en raison de l'alcool qu'il renferme, la greffe sur cépage américain (associée tacitement dans sa pensée à la taille courte généralement usitée dans la région) n'a nullement diminué le titre alcoolique du vin.

A l'appui de cette assertion de M. Cornu, j'ai voulu connaître l'opinion précise des viticulteurs émérites de l'Hérault, et j'ai soumis la question à la Société centrale

d'Agriculture de ce département, où siègent MM. Henri Marès, Gaston Bazille, L. Vialla, G. Foëx, Frédéric Cazalis, François et Félix Sabatier, Jules Leenhardt, Louis Des Hours, pour ne citer qu'une élite dans ce groupe de praticiens éclairés. La réponse unanime a été celle qu'on pouvait prévoir. Je la résume en quelques propositions :

1° En général, plus le nombre de raisins est grand sur une souche donnée, plus la quantité de sucre et, par suite, d'alcool y est faible.

La preuve de ce fait est frappante chez les vignes auxquelles on « donne, comme on dit, les longues », c'est-à-dire qui, destinées à être arrachées l'année suivante, sont taillées long et quelquefois laissées non taillées, pour en épuiser le reste de force productive. Les nombreux raisins ainsi produits ont de la peine à mûrir et restent souvent à l'état de verjus.

2° Les vignes cultivées en hautains et taillées très long ou non taillées, les treilles à grande production, donnent toujours un vin moins alcoolique que les mêmes cépages cultivés à taille courte et avec des raisins soumis à la réverbation calorifique du sol.

M. François Sabatier, dans le vignoble qu'il possède près de Florence, a obtenu les meilleurs résultats comme qualité (et même comme quantité) de la substitution de la taille courte à la taille plus longue des vignes dressées sur échalas.

3° Une des causes qui ont empêché la taille Guyot d'être adoptée dans le Midi méditerranéen, c'est que les raisins produits sur un seul sarment taillé long ont donné un vin inférieur (par son titre alcoolique) au vin des raisins provenant de coursons taillés court.

Chez M. Henri Marès, le Pineau lui-même, cultivé par

le premier mode, a donné un vin ayant deux degrés de moins que le vin produit par la taille courte.

Ceci dit, je ne me charge pas de concilier les faits observés par MM. Casocia et Savastano avec ceux que nous observons chez nous. Je tiens seulement à rappeler quelques-unes des raisons qui, dans notre Midi, ont fait adopter en général la taille courte comme la plus rationnelle et la plus pratique pour la production du vin.

J'ai dit : « quelques-unes des raisons », parce que, dans cette rapide esquisse, je me garde bien d'énumérer tous les éléments de cette question complexe, dans laquelle le sol, le climat, le cépage sont les données variables, qui peuvent modifier les conclusions de l'étude, tout en laissant intact le principe que la taille courte et le rayonnement du sol échauffé sont des conditions favorables de la richesse des raisins en sucre et finalement en alcool.

J.-E. Planchon.

ÉTABLISSEMENT DE PISCICULTURE

DU LAC DE SAINT-FRONT (HAUTE-LOIRE)

Par M. le vicomte de Causans.

L'établissement de pisciculture de Saint-Front, fondé en 1852, est situé au bord du lac de ce nom, à une altitude de 1250 mètres. La superficie du lac est de 35 hectares. Ses eaux ont reçu chaque année 20,000 alevins en moyenne éclos dans l'établissement, provenant d'œufs fécondés sur place ou empruntés à Huningue et ailleurs.

En 1852, le produit de la pêche ne payait pas le garde.

Depuis 1860, la vente des Truites n'a jamais été inférieure à 3,000 francs et s'est élevée jusqu'à 8,000 francs.

Depuis 1880, l'établissement de Saint-Front est arrivé à jeter en moyenne dans le lac 100,000 alevins provenant des fécondations opérées sur place. Ces alevins sont transportés chaque année dans neuf bassins d'une superficie variant pour chacun entre 150 et 400 mètres. Les Truitons y grandissent à l'abri de tout ennemi, d'avril jusqu'en octobre, et sont à cette époque dirigés sur le lac par de petites rigoles sinueuses qu'ils affectionnent et ne quittent qu'au bout de plusieurs mois.

Deux sources très abondantes, reconnues à la suite d'expériences comme les plus favorables à l'éclosion des œufs de Truite, alimentent aujourd'hui tous les appareils de pisciculture.

La salle destinée aux éclosions a 17 mètres de longueur sur 4 de largeur. Tout autour sont disposés en rayons d'étagère des bacs en ciment dont la largeur varie entre $0^m,60$ et 1^m10. Un pavillon sert de logement au gardien. Des réservoirs couverts d'une superficie d'environ 60 mètres communiquent avec la salle d'éclosion, dont ils sont une dépendance indispensable.

Devant ces bâtiments, on a creusé un bassin d'une superficie de 120 mètres, divisé en quatre compartiments. Le niveau de l'eau en est réglé de l'intérieur. Les divers compartiments en sont vidés ou remplis séparément avec la plus grande rapidité, afin de pouvoir prendre et reprendre les Truites pour opérer celles qui sont prêtes à pondre, et rejeter celles qui ne le sont pas.

Alimenté par des sources abondantes, ce bassin ne gèle jamais, même par les plus grands froids. Un mur de clôture se reliant avec les bâtiments le met à l'abri de toute

insulte. Tous ces réservoirs sont destinés à recevoir les Truites au moment du frai, et ne sont pas de trop.

La pêche des Truites pour la vente commence vers le 1er avril et cesse le 1er octobre. Elle recommence vers le 15 octobre pour la récolte des œufs.

A cette époque les Truites sont prises soit à l'aide de rigoles frayères du genre de celles dont M. Raveret-Wattel a donné le plan dans son rapport si intéressant sur la situation de la pisciculture à l'étranger. *(Bulletin de la Société d'Acclimatation*, n° 11, novembre 1883, p. 638), soit avec des filets.

En 1882, du 20 octobre au 15 novembre, il a été pris 500 Truites, dont un quart de femelles, qui ont donné 120,000 œufs embryonnés.

En 1883, du 20 octobre au 15 novembre, la pêche a fourni 1,500 Truites, dont un tiers de femelles, qui ont produit 330,000 œufs embryonnés. Sur ces 1,500 Truites 112 ont péri des suites de l'opération de l'extraction des œufs ou des blessures faites par les filets ; les autres ont été rejetées dans le lac. On peut juger par ces chiffres de la quantité de Truites nécessaire pour obtenir un grand nombre d'œufs.

Notons ici que plusieurs femelles sont infécondes ou semblent ne pas se mettre aux œufs tous les ans. Il paraît même que les Truites élevées en captivité sont trop souvent infécondes ou retardées pour la reproduction.

Ces considérations ne viendraient-elles pas à l'appui de cette opinion : qu'un grand établissement de pisciculture ne peut exister qu'au bord d'un lac ? Des ateliers de pisciculture peuvent réussir partout où il y aura des Truites et des eaux de source ; mais tant que les réservoirs ne seront que des pièces d'eau ou des bassins, le nombre d'œufs qu'ils produiront sera très limité.

On a l'espoir, à Saint-Front, en 1884, d'arriver à la production d'un million d'œufs embryonnés. Nos locaux, réservoirs, filets, etc., sont largement suffisants pour cela. 100,000 œufs seront gardés pour le lac, 900,000 seront livrés au commerce. La question du nombre des Truites à opérer, qui est l'écueil de la plupart des établissements de pisciculture, n'est pas une difficulté à Saint-Front.

Le 20 novembre 1883, la pêche d'une seule matinée a donné 118 Truites, pesont ensemble 100 livres. La production d'œufs n'aura de limites que celles des commandes qui pourront être faites. Il suffira de commencer la pêche pour les œufs quelques jours plus tôt, ou, lors des dernières expéditions de Truites aux marchands de comestibles, de garder les femelles pour les déposer dans des bassins jusqu'au moment du frai. L'établissement sera donc en mesure de répondre de la manière la plus satisfaisante et la plus complète à toutes les demandes d'œufs qui lui seront adressées.

(Extrait du *Bulletin mensuel de la Société nationale d'acclimatation de France.* — Mars 1885).

LA CHAUX EN ARBORICULTURE FRUITIÈRE

La chaux est très apte à jouer, dans l'arboriculture fruitière, le rôle d'un agent chimique d'une grande puissance. Elle réagit sur les silicates de potasse, abondants dans la plupart des terrains, sous forme de cristaux brillants qu'on voit miroiter au soleil ; elle les transforme, après quelques compositions et décompositions, en un seul sel de potasse soluble.

A l'état caustique, c'est-à-dire avant qu'elle n'ait subi l'influence prolongée de l'air, et concurremment avec l'action de la chaleur et d'une humidité convenable, elle décompose avec force les matières azotées contenues dans les matières organiques du sol, pour les transformer en sels ammoniacaux très solubles et très propres à donner de l'énergie à la végétation. Cette action, d'après M. Boussingault, pourrait, dans l'espace d'un mois ou deux après le chaulage, mettre à la disposition de la plante autant d'azote par hectare qu'il y en a dans 6 ou 8 quintaux du meilleur guano du Pérou. Pour obtenir ces effets, point n'est besoin d'un chaulage énergique : M. Boussingault a reconnu qu'un *chaulage très léger, un saupoudrage* agit à peu près autant sur les matières azotées qu'un chaulage dix ou vingt fois plus considérable..... C'est aussi l'opinion de M. Ch. Gilbert : « Une pratique fort recommandable, dit-il, est celle d'arroser ces arbres (arbres à fruits), à cette époque (juin), avec un lait de chaux plus ou moins concentré. Cet arrosement opéré, soit comme amendement, soit comme stimulant supplémentaire, produit un excellent effet : *la chaux agit sur les éléments nutritifs contenus dans le sol* en les rendant plus fluides et dès lors plus facilement assimilables. »

Carbonatée par le contact de l'air, la chair perd sa causticité et n'agit plus sur les matières azotées insolubles ; fort heureusement, du reste, car le sol perdrait bien vite ses qualités fertilisantes, et le stock en richesse serait bien vite dissipé ; c'est cette action dévorante de la chaux qui a fait jeter ces cris : *Méfiez-vous de la chaux ; le chaulage enrichit le père en ruinant les enfants...* Mais nous dirons, avec Mathieu de Dombasle : ce n'est pas la faute de la chaux, mais du mauvais usage qu'on en fait.

La chaux bien employée restera toujours, entre les mains de l'arboriculteur, un des éléments les plus précieux pour la bonne végétation et la fructification régulière de ses arbres, dans les sols riches en matières organiques, dans les bonnes terres arables, dans les vergers gazonneux, la chaux caustique, appliquée en petite quantité, du 15 mars au 15 mai, au pied de chaque arbre, et enterrée par un léger labour, peut suppléer à tout autre engrais; dans les terres ordinaires ou pauvres, elle sera le complément d'une fumure substantielle; enfin dans les terrains naturellement calcaires, son emploi sera plus restreint et même nul. A ce propos, nous ferons observer qu'il est bien des terres où le calcaire abonde, mais à l'état latent, non actif, et dans lesquelles l'apport de chaux caustique est nécessaire... Un chaulage énergique a une influence très marquée sur les propriétés physiques du sol; celui-ci perd de sa cohésion, devient plus poreux et surtout ne se *rabat* plus aussi facilement par la pluie.

(*Extrait du rapport de M. Bouillot au Congrès agricole Belge*, 1884.)

LA CHAUX EN CULTURE MARAICHÈRE

Combien de maraîchers s'étonnent de voir leur terrain frappé de stérilité après un grand nombre d'années productives, de cultures bien conduites et de récoltes abondantes. Et cependant, tous les ans, le fumier succède au fumier; depuis si longtemps qu'on la cultive, la terre en a absorbé des quantités considérables, elle en est noire.

Dieu ! le bon terrain ! disent les praticiens, et ils s'étonnent de voir les cultures y languir. A quoi cela tient il ? Tout bonnement à ceci : le terrain, devenu d'un brun plus ou moins noir, onctueux au toucher, est transformé en une véritable tourbière par l'énorme quantité de détritus de végétaux qu'on y a accumulés depuis des années. La proportion entre les éléments organiques et minéraux est rompue. Malgré sa richesse alimentaire, le sol est pour ainsi dire stérilisé par la présence des acides et par l'insolubilité des metières nutritives qu'il renferme.

Les plantes y subissent un véritable supplice de Tantale; mourantes elles sont en contact avec les aliments et ne peuvent les absorber.

Un simple chaulage suffit généralement ponr faire un miracle, c'est-à-dire pour enlever au sol son acidité et pour lui rendre sa fertilité des premiers jours.

Les amendements calcaires ne sont donc pas assez connus en jardinage; trop prodigue de matières organiques, on est avare de matières minérales. Il fut un temps où l'agriculture tomba dans la faute contraire ; elle voulut substituer la chaux au fumier. Depuis, toute désillusionnée, dame Agriculture, pour avoir voulu trop amender ses terres, s'est amendée elle-même en revenant à de meilleurs principes. En somme, si l'excès de chaux peut nuire, l'excès de fumier nuit aussi ; conclusion connue : l'excès nuit en tout.

A. Bellair.

(Bulletin de la Société d'Horticulture de Compiègne).

LES ARBRES FRUITIERS.

Le plus souvent, dans nos campagnes, on plante un arbre bien ou mal, et puis on ne s'en occupe plus. On s'imagine que la Providence fera le reste ; c'est là une grande erreur. Les arbres ne prospèrent pas sans que l'homme leur prête son concours ; ils prennent une trop grande végétation ou ils restent rabougris, et, dans les deux cas, la fructification n'a lieu que d'une façon incomplète. Il est donc absolument nécessaire de prendre quelques précautions. D'abord, avant de planter, il faut bien défoncer le sol et ouvrir un large trou de façon que les racines trouvent à se développer facilement ; il est nécessaire que la terre dans laquelle on met le sujet soit en bon état, et, dans le cas contraire, on la mélange avec du fumier, en donnant la préférence aux vieilles laines, aux râpures de cornes, aux curures de fossés, à du terreau mis en tas depuis quelque temps, aux balayures de cours, aux eaux de ménage, etc., etc.

C'est une faute de faire des économies pour les jeunes arbres que l'on veut planter ; il y a toujours intérêt à prendre ce que l'on trouve de plus beau dans les pépinières, en ayant soin que les racines n'aient pas été trop mal traitées à l'arrachage. Il est très important de ne pas placer très profondément le sujet dans la terre ; la greffe ne doit jamais être enterrée pour les petits arbres greffés. Les arbres jeunes ont besoin d'être soutenus par des tuteurs, dont ils peuvent se passer dès qu'ils ont atteint 35 centimètres de circonférence à un mètre du sol ; on dit aussi qu'à ce moment-là, il n'est plus nécessaire de labou-

rer le pied à un mètre du tronc ; il est certain que c'est là un travail gênant : il n'en faut pas moins le prolonger le plus tard possible, et, en agissant de la sorte, on ne perd pas son temps ; l'arbre profite beaucoup mieux et croît avec plus de rapidité ; d'un côté, il reçoit plus directement les émanations de l'atmosphère, de l'autre, il conserve plus de fraîcheur et les engrais ne sont pas absorbés par des plantes étrangères qui se nourrissent au détriment de l'arbre, si on ne laboure pas le pied de l'arbre à un mètre de distance. Dans tous les cas, il est bon de ne pas laisser croître l'herbe dans les vergers.

Pendant l'hiver, les cultivateurs soigneux doivent enlever les branches trop serrées qui gênent la circulation de l'air et privent l'intérieur de l'arbre d'un soleil bienfaisant. Pour cela, il est indispensable que les branches ne soient pas trop serrées ; c'est une condition absolue pour que l'on trouve de beaux et bons fruits sur toutes les parties des branches.

Dans les vergers et même dans les jardins, les arbres prennent facilement la mousse sur les troncs et les branches; le cultivateur intelligent doit chercher à la faire disparaître le plus possible par un nettoyage soigneux. Cette opération se fait le plus avantageusement après les gelées; après quoi, on passe à l'arbre un lait de chaux préparé avec une pierre à chaux de la grosseur de deux poings, que l'on fait fuser dans un arrosoir d'eau dans laquelle on mélange du noir de fumée et de la suie, afin de donner à la préparation une teinture grisâtre, puis on la passe sur l'arbre avec un pinceau ; on détruit ainsi, en grande partie du moins, les insectes et leurs œufs collés à l'écorce et sous l'écorce.

Les précautions que nous venons d'indiquer ne sont pas

difficiles à prendre et cependant elles ont une grande importance au double point de vue de la quantité et de la qualité des fruits ; or, il ne faut pas oublier que les beaux et excellents fruits sont toujours d'une vente rémunératrice, et que la culture des arbres, faite avec intelligence et sur une large échelle, donnerait les résultats les plus satisfaisants et rendrait de très grands services dans la ferme.

(Extrait du *Bulletin de la Société d'agriculture du Var, à Toulon.*)

ENCOURAGEMENTS A L'AGRICULTURE

Pour l'année 1885.

Indépendamment des concours qui ont déjà eu lieu, cette année ou qui vont avoir lieu, pour les animaux de boucherie, les animaux reproducteurs, les volailles grasses, les produits de la laiterie, il sera distribué, à l'automne prochain, les encouragements ci-après :

1° Reboisement. — Plantations en bordure.

Une somme de 600 fr., y compris des médailles, s'il y a lieu, et des traités de sylviculture et autres ouvrages forestiers sont affectés à la distribution de primes pour le reboisement et les plantations en bordure. A cet effet, il y aura à produire, avant le 1er septembre, une demande, certifiée par M. le Maire, indiquant la surface semée ou plantée, les essences employées et l'époque à laquelle remontent les semis ou plantations, que la Société fera visiter. Le Jury tiendra compte du mode rationnel d'élagage des arbres de bordure.

Les semis pour reboisement devront avoir dix ans d'existence, et les plantations forestières huit ans, afin de pouvoir juger efficacement de la réussite des travaux effectués.

Les membres de la Société pourront signaler au Jury les propriétaires qui, n'ayant pas présenté de

demandes, auront fait des travaux de reboisement susceptibles d'être primés dans les conditions règlementaires.

2° Arboriculture fruitière et viticulture.

Une somme de 600 fr., y compris des médailles, s'il y a lieu, des arbres de choix et des traités spéciaux sont destinés à être distribués en primes : 1° pour les plus belles plantations d'arbres fruitiers et les plus belles collections de fruits qui pourront être présentées (pommes, poires, pêches, marrons, châtaignes, noix, etc.), avec la condition expresse d'être une production locale.

Les plantations, soit en bordure, soit en plein champ, couvertes ou non de leurs produits, seront visitées. Par suite, les demandes de primes devront parvenir avant le 1er septembre ; elles seront certifiées par le Maire.

Une exposition des fruits, déjà vérifiés et visités sur les arbres, aura lieu à Mende le lendemain de la foire de La Toussaint. Les exposants devront envoyer leurs produits au siège de la Société, le 29 octobre au plus tard.

2° Pour la viticulture. Les primes seront distribuées aux propriétaires qui auront introduit dans leurs terres les cépages les mieux appropriés au sol et au climat et en même temps les meilleures méthodes de vinification. Les concurrents devront produire leurs demandes, certifiés par le Maire, avant le 1er septembre, en faisant connaître l'étendue et la nature des terrains complantés ainsi que les espèces

de cépages cultivés ; les procédés de vinification devront être également exposés dans un mémoire détaillé. Les vignes seront visitées.

3° Emmagasinement et utilisation des eaux, drainage, épierrements, chaulage et plâtrage des terres.

Des primes jusqu'à concurrence de 800 fr., y compris des médailles, s'il y a lieu, seront distribuées aux personnes qui auront mis en pratique, dans un corps de domaine, les méthodes les plus rationnelles d'irrigation, de drainage, de chaulage, de plâtrage, et effectué des travaux importants de défoncements, d'épierrements et autres améliorations agricoles.

Pourront prendre part au concours d'irrigation, les propriétaires ou fermiers qui auront établi des réservoirs ou citernes aux abords des torrents, routes et chemins, en vue de recueillir les eaux de pluie ou d'orage pour les utiliser ensuite en irrigations pendant les mois de sécheresse.

Les agriculteurs qui désireront concourir devront adresser au Président de la Société d'agriculture, avant le 1er septembre prochain, une demande faisant connaître l'étendue des terres améliorées, la quantité employée de chaux ou de plâtre. Les demandes devront, en outre, indiquer quelle est l'importance du domaine dans lequel ont été introduites une ou plusieurs des améliorations sus-mentionnées, depuis quel nombre d'années a eu lieu cette introduction et tous autres détails propres à faire juger les améliorations.

Les demandes devront être certifiées par le Maire de la commune dans laquelle le domaine est situé.

4° Encouragements aux personnes chargées des observations météorologiques.

Une somme de 200 fr. sera répartie entre ceux des observateurs météorologiques qui se seront signalés par leur assiduité à envoyer les résultats de leurs observations, sur le rapport de M. le Président de la Commission de météorologie du département.

5° Enseignement agricole.

Des ouvrages d'agriculture avec des médailles seront distribués à ceux des instituteurs qui auront le plus contribué, par leurs conseils ou par l'exemple, à propager les bonnes méthodes d'agriculture. Les demandes, certifiées par les Maires, devront parvenir au Président avant le 1er septembre.

6° Des récompenses pourront être accordées aux personnes qui, en vue de la régénération de la pomme de terre, auront effectué des semis et en présenteront les produits.

Mende, le 12 juin 1885.

Le Président,
A. MONTEILS.

NOTA. — Les primes et encouragements ci-dessus spécifiés s'appliquent à tout le département.

Vu par le Préfet de la Lozère qui invite MM. les Maires à donner d'urgence la plus grande publicité possible au programme qui précède.

Pour le Préfet :
Le Secrétaire Général délégué,
TOMMASI.

SÉANCE DU 7 MAI 1885.

Présidence de M. l'abbé BOSSE, Secrétaire Général.

Présents : MM. DE LESCURE, vice-président, DE LA BASTIDE, BÉRIGAUD aîné, l'abbé BOISSONADE, BONNEFOUS, BRAJON, Jules CAUPERT, FABRE, Frédéric GROUSSET, Louis JOURDAN, Léopold MONESTIER, OZIOL, dit ROBERT, PAPAREL, Joseph PARADAN et VINCENS.

Après adoption du procès-verbal de la dernière séance, la Société s'occupe du programme relatif au Concours annuel d'animaux reproducteurs des espèces bovine, ovine et porcine qui aura lieu à Châteauneuf le 8 juillet prochain, et dont la circonscription embrasse l'arrondissement de Mende.

Ce programme est arrêté en tenant compte des vœux émis, l'année dernière, par le jury de ce concours, vœux que la Société approuva dans sa séance du 10 juillet 1884.

— M. A. Lauriol, ancien maire de St-Martin-de-Lansuscle, domicilié à St-Jean-du-Gard, a bien voulu offrir gracieusement à notre Société, dont il est membre, une collection de 217 médailles ou monnaies anciennes et modernes.

La Société vote ses plus vifs remerciements à M. Lauriol, pour le don de ces pièces, qui seront placées dans une vitrine spéciale portant inscription du nom du donateur.

MM. André, secrétaire, et l'abbé Boissonade sont priés de déterminer ces monnaies, préalablement à leur classement.

— M. Eugène de Rozière a adressé à M. le Président la lettre suivante, dont il est donné lecture :

Malzieu, 25 avril 1885.

Monsieur le Président et cher Collègue,

La Société d'Agriculture veut bien me permettre chaque année de lui offrir une collection de brochures relatives aux questions d'économie politique, d'industrie, de commerce, d'agriculture, qui sont distribuées aux membres du Parlement, et dont la réunion me semble appelée à constituer dans la bibliothèque de la Société une collection d'un véritable intérêt.

Cette année, je devance de quelques mois l'époque de mes envois annuels, parce que les brochures que j'ai reçues et recueillies se rapportent en très grande majorité à la crise industrielle et agricole dont souffre en ce moment l'Europe entière, et particulièrement aux questions de surélévation des droits de douane qui ont été récemment discutées devant les Chambres.

J'ose espérer que la Société voudra bien faire à cet envoi le même accueil qu'aux envois précédents.

Veuillez agréer, etc.

E. DE ROZIÈRE.

La Société prie M. le Président d'exprimer à M. de Rozière ses remerciements pour l'envoi de ces documents, qui seront catalogués et placés dans la Bibliothèque de la Société.

— Il est également donné lecture de la lettre ci-après que M. le président a reçue de M. Moulin, conseiller à la Cour d'appel de Nimes, membre titulaire de la Société.

Nimes, 1er mai 1885.

Monsieur le Président,

En vous voyant reprendre, dans la séance du 8 janvier dernier, l'idée de votre regretté prédécesseur M. de Lapierre, à laquelle la Société s'est empressée de s'associer, de faire figurer. sur les médailles honorifiques à distribuer, l'effigie de Chaptal, je suis heureux d'applaudir à votre initiative et à la décision qui l'a suivie. C'est bien, dans la limite de nos ressources, le meilleur moyen et le plus pratique d'honorer un des plus illustres enfants de la Lozère, dont M. Blanqui aîné avait dit, devant l'Institut, « Chap« tal a légué à son pays vingt industries nouvelles, cent « perfectionnements ingénieux. au moyen desquels le peu« ple est mieux vêtu, mieux nourri qu'autrefois, » et, comme vous ajoutez fort bien vous-même, dont les travaux en œnologie, en chimie agricole et industrielle ont, au commencement de ce siècle, ouvert des horizons nouveaux au monde savant.

Il n'entre pas dans ma pensée de rappeler ici sa vie et ses travaux, entreprise qui serait téméraire, après ce que l'éminent professeur de chimie, M. Béchamp, a fait avec autant de cœur que de compétence scientifique ; je tiens seulement à saisir l'occasion de lui renouveler nos remercîments, d'avoir enrichi de son œuvre notre Bulletin. L'étude magistrale qu'il a consacrée à notre grand compatriote est un monument propre à nous consoler de ce que nous n'avons pas encore une statue de Chaptal. Le marbre

et le bronze, sur nos places publiques, sont, sans doute, un éclatant hommage rendu à la vertu, au courage, à la science, mais le vulgaire qui passe n'en remarque, le plus souvent, que ce qui frappe son regard, laissant au penseur et à l'érudit le privilège d'y voir ce que le statuaire a voulu transmettre à la postérité. Le monument écrit a une autre portée ; il retrace, en les fixant, les détails de la vie du personnage, et montre comment, par le courage, l'honneur et le travail, il a bien mérité du pays. A ce titre, l'œuvre de M. Béchamp restera immortelle, en perpétuant le souvenir de l'un des hommes qui ont le plus travaillé pour l'humanité. Le nom de l'auteur restera désormais uni à celui de Chaptal, et ce ne sera pas un mince honneur..... Un autre grand chimiste que la science a récemment perdu, M. Dumas, ne se complaisait-il pas à rappeler que l'empereur Napoléon III lui disait : « Vous serez le Chaptal de mon rè- « gne ! » N'aimait-il pas à raconter (nous avons recueilli de sa bouche ce souvenir ému), que lorsqu'il allait régulièrement prendre Chaptal, affaibli par les années, pour l'accompagner aux séances de l'Institut, il en recevait ce pronostic touchant : vous serez mon successeur !...

Votre initiative, Monsieur le Président, et la décision de la Société assureront, de la manière la plus heureuse, un tribut permanent d'hommages à une grande mémoire, en répandant partout, à l'occasion de récompenses justement ambitionnées, l'effigie de Chaptal dont les traits pénètreront ainsi, dans des conditions qui en rendront le souvenir cher, jusques sur les points les plus reculés de notre département. Ce sera, d'ailleurs, pour la Lozère, la marque authentique de sa protestation contre l'erreur de biographes inexactement informés qui l'ont fait naître à Montpellier, et contre la tentative de revendication du Loir-et-Cher en 1833.

Notre Chaptal, en effet, a eu le sort de beaucoup d'hommes illustres, depuis Homère que sept villes grecques se disputaient, et, plus près de nous, Urbain V, revendiqué, contre toute évidence, non-seulement à l'étranger, mais en France, par Toulouse, Limoges et Beaucaire. (Histoire des souverains Pontifes par Artaud, cité dans le *Gabalum Christianum* de l'abbé Pascal).

Veuillez agréer, M. le Président, etc.

MOULIN.

Sur la proposition de plusieurs membres présents, la Société décide l'insertion au *Bulletin* de cette lettre qui renferme des renseignements historiques concernant une des plus grandes illustrations dont la Lozère puisse s'enorgueillir.

— Par lettre du 9 avril dernier, M. Gustave Marty, de Toulouse, membre correspondant de la Société, a prié M. le Président de faire connaître qu'à l'occasion de la tenue du Concours régional et des grandes foires qui auront lieu du 1er au 17 mai, il se mettrait à la disposition de ceux de nos honorables collègues qui se trouvant à Toulouse à cette époque désireraient visiter ses collections d'histoire naturelle.

L'offre gracieuse de M. Gustave Marty a été communiquée en temps utile à ceux des membres de la Société qui, par leurs relations ou leurs goûts, pourraient être attirés à Toulouse à l'occasion du concours régional et des fêtes organisées pour cette époque.

— M. le Ministre de l'Agriculture a invité la Société à nommer un délégué pour la représenter à la réunion spéciale du Concours régional

agricole de Lyon, dans laquelle doivent être étudiées et proposées les modifications qu'il conviendrait d'apporter aux programmes de concours de l'année suivante.

M. Léopold Monestier et, en cas d'empêchement, M. de La Bastide sont délégués à cet effet.

— Le Congrès Archéologique de France tiendra sa 52e session à Montbrison, du 25 juin au 2 juillet prochain, ainsi qu'il résulte du programme dressé par la Société Fraançaise d'Archéologie.

M. le Président communique un numéro qu'il a reçu de la publication périodique intitulée : *La Réforme cadastrale, organe officiel de la Société topographique parcellaire de France.*

M. Louis Jourdan est prié de vouloir bien examiner cette livraison et faire un compte rendu, s'il y a lieu.

NOMINATION

M. de Carbon Ferrière, inspecteur-adjoint des Forêts à Millau, est nommé membre titulaire de la Société.

APPORTS SUR LE BUREAU.

M. Jules Caupert, propriétaire à Chaldecoste, a présenté :

1° Deux magnifiques bottes d'asperges d'Argenteuil et de Hollande, récoltées dans sa propriété.

2° Plusieurs pieds de belles laitues de la Passion, dites pouponnes d'hiver.

REVUE AGRICOLE

DE LA TAILLE TARDIVE DE LA VIGNE

Comme préservatif contre les gelées de printemps.

Le Bulletin de la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny (Jura) contient un extrait d'une intéressante conférence sur la préservation de la vigne contre les gelées, au moyen de la taille tardive.

Il faut pour cela, lorsque les feuilles de la vigne sont tombées, faire une taille préparatoire, consistant à retrancher tous les sarments inutiles et le bois mort, et à ne garder debout sur le cep que les sarments nécessaires à la taille définitive. Cet émondage doit être complètement achevé avant tout mouvement ascendant de sève dans le cep.

Maintenant à quelle époque doit-on faire la taille proprement dite, la taille définitive ?

L'époque la plus favorable, c'est lorsque la vigne ne pleure plus et, d'après le conférencier (dont on ne dit pas le nom), l'heure où la vigne ne pleure plus, *c'est lorsque, au sommet des sarments que l'on a laissés pour asseoir la taille, apparaissent de nouveaux bourgeons de l'année, parfaitement adultes, étalant trois ou quatre feuilles bien constituées.* Il faut, pour agir avec certitude, que ces bourgeons nouveaux soient bien ouverts, éta-

lent au soleil trois ou quatre feuilles bien développées, en un mot qu'ils puissent vivre de leur vie propre. A cette époque, la sève, d'aqueuse et de fluide qu'elle était en quittant les racines pour s'élancer dans le cep, s'élabore, devient plus dense, plus épaisse, plus chargée de principes nourriciers, au fur et à mesure qu'elle monte dans les sarments.

« Prenez deux ceps, ajoute le conférencier, l'un traité par la taille de mars (1), l'autre par la taille tardive, et voyez ce qui se passe pour l'un et pour l'autre. Ils sont tous les deux dans les mêmes conditions de sol et d'exposition : ils sont voisins. Du 20 avril au 15 ou 20 mai, à l'époque de la plus forte montée de la sève, tous les deux vont développer des bourgeons nouveaux ; mais ces bourgeons se trouveront très-différemment placés : le premier de nos ceps portera les siens tout à fait à la base des sarments qui ont été supprimés par la taille de mars, c'est-à dire qu'il aura développé, mis au large toute la récolte qu'il porte ; le second portera des bourgeons nouveaux tout à fait au sommet de ses sarments, qui n'ont pas encore reçu la taille, mais les yeux de la taille sont complétement intacts. Qu'une gelée vienne et surprenne nos ceps en ces deux états : le premier perdra sa récolte, tandis qu'elle restera entière au second, qui la possède intacte dans les boutons non développés placés à la base de ses sarments non taillés.

« La taille tardive n'est pas seulement un préserva-

---

(1) C'est la taille qui est habituellement pratiquée dans le Doubs et le Jura. (F. C.)

tif contre les gelées printanières, c'en est encore un contre la coulure. »

Les bourgeons de la vigne soumise à la taille tardive sont en retard d'au moins trois semaines sur les bourgeons de la vigne taillée en mars. Leur floraison arrive donc trois semaines plus tard, lorsque la température, plus régulière et plus égale, leur permet de s'accomplir généralement sans pertes appréciables. M. Fleury Lacoste avait remarqué que, depuis qu'il soumettait ses vignes à la taille tardive, ce n'était plus qu'exceptionnellement qu'elles souffraient de la coulure.

Remarquons en terminant que la taille tardive n'impose pas un coup de sécateur à donner de plus que dans la taille ordinaire. Le moment de la taille est seulement reculé.

SUPPRESSION DU CHEVELU DES ARBRES

LORS DE LEUR PLANTATION.

M. Dubarle, professeur d'horticulture à Reims, conseille de supprimer le chevelu des arbres, toutes les fois que la replantation ne se fait pas immédiatement après leur déplantation. L'inspection de ces petits filets, qui garnissent une partie de l'étendue des racines principales, fait voir qu'il se composent seulement d'un canal pour la sève et d'une écorce très-fine. Or il suffit que ces organes capillaires restent exposés un jour seulement à l'air pour qu'ils soient desséchés ; l'écorce détruite s'en détache au moindre contact ; si on les ouvre, l'aspect bruni

de l'intérieur indique que l'organisation en est détruite ; ne pouvant plus fonctionner, leur présence n'est pas seulement inutile, elle constitue même un danger. En effet, dit M. Dubarle, la grande abondance de chevelu fournie par certains arbres empêche la terre d'adhérer complètement à la racine, condition essentielle d'une bonne reprise, et par suite retarde le moment où, excitée par un léger mouvement de végétation, cette racine émettra un nouveau chevelu destiné à pomper la sève dont l'arbre a besoin pour végéter.

Un très habile horticulteur, M. Jules Courtois, de Chartres, partage entièrement l'opinion de M. Dubarle ; il pense qu'on attache généralement une trop grande importance au chevelu des racines des arbres arrachés des pépinières, lors de la plantation. La condition la plus essentielle pour assurer le succès d'une replantation, c'est d'obtenir l'adhérence parfaite de la terre aux racines ; or il est certains arbres, comme par exemple le Poirier greffé sur Cognassier, où le chevelu est si abondant que souvent il fait perruque et s'oppose ainsi à cette adhérence si nécessaire. Ce que MM. Dubarle et J. Courtois disent des arbres s'applique également à certaines vignes américaines dont le chevelu est très-développé. N'oublions pas d'ailleurs que le chevelu, semblable sur ce point aux feuilles, se renouvelle chaque année et périt de même.

CULTURE DES ARTICHAUTS.

Les artichauts se plantent à la fin de mars, de préférence dans un sol frais bien préparé et bien fumé. Ils se plantent en rangs espacés d'un mètre, et les pieds sont également à un mètre dans le rang. Pour augmenter sensiblement le rendement, il faut planter un second rang à 15 cent. et en biais du premier pied, pour que dans le cas où ils prendraient tous les deux, les pieds ne se gênent pas.

Pour planter un hectare de terrain en Artichauts, il faut donc 10,000 pieds par rangs simples et 20,000 environ par doubles rangs.

En général, les plants ne produisent pas la première année de leur plantation.

Pour couvrir les frais de première année, il faut planter, entre deux rangs d'artichauts, un rang de pommes de terre hâtives (soit la pomme de terre à feuilles d'orties, soit la pomme de terre quarantaine), qui, tout en permettant aux jeunes plants de s'élever, leur donnera un abri contre la sécheresse et les grandes chaleurs. Cette production sera d'un grand rapport (600 à 700 fr. l'hectare), en raison de la préparation du sol qui déterminera la beauté des tubercules et leur primeur.

La deuxième année, les artichauts sont en plein rapport, chaque pied peut rapporter en moyenne de 60 à 75 centimes, ce qui fait un produit de 6,000 à 7,500 fr. l'hectare, pour les plantations à rangs simples, presque double pour celles à deux rangs. La cueillette terminée, c'est-à-dire en août, il faut casser la tige entre deux terres, enlever les feuilles sèches, tenir le terrain propre par des binages.

Vers la fin d'octobre, il faut butter les plantes avec soin et dès qu'il gèle, les bien couvrir avec du grand fumier ou mieux avec des feuilles sèches. Dès qu'il ne gèle plus, on doit les découvrir un peu, afin de leur donner un peu d'air.

A la fin de mars de l'année suivante, il faut les déchausser et, au commencement d'avril, bien œilletonner et replanter les pieds qui auraient eu à souffrir de l'hiver ou qui auraient été rongés ou attaqués par les mulots ou les insectes.

Cette culture est d'un très grand rapport, simple et peu coûteuse. BOULLANT.

(Journal de la Société d'horticulture de France).

UN ARBRE VÉNÉNEUX.

M. Percheron, vétérinaire, raconte qu'un éleveur, M. Caraven-Cachin, voyait ses canards mourir les uns après les autres, quand, après de longues recherches, il crut reconnaître que l'épizootie était produite par l'ingestion des feuilles de l'*Ailanta glandulosa* — vulgairement appelé *Vernis du Japon.*

Afin de mettre hors de doute la nocuitè des feuilles de l'arbre incriminé, M. Caraven-Cachin en fit hacher une certaine quantité, qu'il donna à ses canards.

Quelques heures après, les pauvres volatiles tombaient pour ne plus se relever.

Le suc résineux de cette plante, substance très âcre, avait déterminé sur tout l'appareil digestif de ces animaux

une inflammation assez violente pour amener la mort presque immédiatement.

Ce sont, dit M. Caraven-Cachin, les rejetons de plusieurs pieds d'ailante retrouvés au bord d'une mare, qui ont été l'unique cause de cet empoisonnement qui menaçait de prendre les proportions d'un véritable fléau.

MASTIC POUR LES FUTS QUI PERDENT DU VIN.

Un journal agricole allemand donne la recette suivante:

Prenez 42 grammes de suif frais, 33 à 34 grammes de cire et 67 grammes de saindoux. Faites fondre le tout en le bien mêlant. Quand le mélange est bien fait et fondu, retirez-le du feu, et, pendant qu'il se refroidit, ajoutez-y 42 grammes de cendre passée préalablement au tamis.

Ce mastic doit être gardé dans un endroit bien sec. Quand on a l'occasion de l'employer, il faut d'abord bien nettoyer et racler la partie du fût par laquelle le vin s'écoule; on fait ensuite ramollir le mastic à la flamme d'une chandelle, et on l'applique sur le fût aux endroits nécessaires pour arrêter l'écoulement du vin.

DESTRUCTION DES CHARDONS.

Il y a trois moyens de se débarrasser des chardons : 1° Les empêcher de fleurir ; 2° les arracher avec des tenailles en bois ou avec la main protégée par un gant très-épais ; 3° les couper entre deux terres au mois de mai. Les tenailles en bois ne réuissent pas dans les terres fortes, où elles rompent le chardon ; mais dans les terres légères, elles emportent la plante avec la racine.

DESTRUCTION DES COURTILLIÈRES.

Le procédé le plus expéditif pour debarrasser un terrain des courtillières, c'est l'emploi du sulfure de carbone. A l'aide d'un pieu, on ouvre de place en place des trous dans le sol, on introduit dans chaque trou un peu de sulfure de carbone et on bouche d'un coup de talon. Les vapeurs se répandent dans le sol et asphyxient les insectes.

PRIX DES GRAINS, PAR HECTOLITRE, D'APRÈS LES MERCURIALES DES MARCHÉS DU DÉPARTEMENT DE LA LOZÈRE. — AVRIL 1885.

ARRONDISSEMENTS.	DÉSIGNATION DES MARCHÉS.	FROMENT.		MÉTEIL.		SEIGLE.		ORGE.		AVOINE.	
		1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.
FLORAC	Florac	18 50	18 50	16 »	16 »	13 50	13 50	13 50	13 50	7 50	7 50
	Meyrueis	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
	Pont-de-Montvert	» »	» »	» »	» »	14 »	14 »	» »	» »	10 »	10 »
MARVEJOLS	La Canourgue	17 90	17 90	15 15	15 »	12 50	13 50	12 37	12 37	7 80	7 80
	St-Chély-d'Apcher	» »	» »	» »	» »	13 25	13 25	» »	» »	» »	» »
	Marvejols	16 40	16 40	» »	» »	13 75	13 75	» »	» »	» »	» »
	Serverette	» »	» »	» »	» »	12 50	12 50	» »	» »	» »	» »
MENDE	Langogne	» »	» »	» »	» »	12 25	12 50	10 »	10 »	9 »	9 »
	Mende	16 66	17 »	14 »	14 »	12 50	12 50	11 50	11 50	8 »	8 »
	Villefort	» »	» »	» »	» »	14 »	14 »	13 »	13 »	9 »	9 »
	Prix moyen	17 61	17 77	15 05	15 05	13 13	13 16	12 07	12 07	8 55	8 55

SÉANCE DU 11 JUIN 1885.

Présidence de M. MONTEILS, Président.

Présents : MM. DE LESCURE, vice-président, l'abbé BOSSE, secrétaire-général, DE CARBON-FERRIÈRE, ANDRÉ, BÉRIGAUD, l'abbé BOISSONADE, Louis JOURDAN, MONESTIER (Léopold), OZIOL, père, Joseph PARADAN, RIMBAUD et VINCENS.

Le procès-verbal de la dernière séance est adopté.

M. le Président présente M. de Carbon-Ferrière, inspecteur-adjoint des forêts, à Millau, spécialement chargé du service pastoral dans la Lozère, qui a été récemment nommé membre titulaire de la Société.

— M. le Préfet a adressé à M. le Président copie d'une lettre de M. le Ministre de l'agriculture en date du 21 mai dernier, allouant à la Société, sur l'exercice 1885, une subvention de 2,000 francs à distribuer en primes pour l'amélioration des animaux domestiques ; Enseignement agricole ; Propagation des meilleures variétés cultivées et Encouragements aux améliorations agricoles.

La Société vote des remercîments à M. le Ministre pour cette allocation, ainsi qu'à M. le Préfet pour avoir bien voulu appuyer sa demande de subvention à M. le Ministre.

— Adoption du programme des concours d'automne, concernant le reboisement, l'arboriculture

fruitière et la viticulture, les irrigations, le drainage, le chaulage et le plâtrage des terres, l'enseignement agricole, la météorologie, etc.

— Par sa circulaire du 12 mai dernier, M. le Ministre de l'instruction publique, des beaux-arts et des cultes a appelé l'attention de M. le Président sur l'utilité qu'il y aurait de préparer d'ores et déjà le programme du Congrès des Sociétés savantes qui se tiendra en 1886.

M. le Président a prié M. André de vouloir bien choisir les questions qui pourraient être soumises au Congrès. M. André s'est immédiatement occupé de ce choix et a proposé la question suivante : *Le Pagus Gabalicus ou Gévaudan ; ses anciennes limites ; sa division en vigueries et ensuite en archiprêtrés.*

La Société donne sa complète adhésion au choix fait par M. André et lui adresse ses plus vifs remercîments pour s'être occupé de cette question, qui a été réclamée d'urgence par M. le Ministre.

— M. le Président a reçu de M. le Ministre de l'instruction publique la circulaire suivante :

Paris, le 4 mai 1885.

Monsieur le Président,

Par arrêté en date du 29 décembre 1884, il a été institué auprès du Ministre de l'instruction publique et des beaux arts une commission ornithologique chargée de centraliser les documents relatifs aux mœurs, au régime, à la nidification des oiseaux de la France. Cette commission a rédigé un questionnaire dont j'ai l'honneur de vous transmettre plusieurs exemplaires en vous priant de vouloir bien les distribuer aux

membres de votre société qui s'occupent d'ornithologie et aux chasseurs qui sont particulièrement à même d'observer les passages d'oiseaux à travers votre contrée.

J'attache une importance particulière à ces renseignements, qui sont absolument nécessaires pour combler certaines lacunes existant dans l'histoire des oiseaux de notre pays et pour établir le tracé des routes suivies par les espèces migratrices à travers la France.

Je vous serais très obligé si vous vouliez bien réunir les feuilles remplies suivant les indications du questionnaire et me les retourner au plus tard dans le courant du mois de janvier de l'année prochaine.

Recevez, etc.

Le Ministre de l'Instruction publique,
des Beaux-Arts et des Cultes.

Pour le Ministre et par autorisation :

Le Directeur du Secrétariat,

CHARMES.

Un exemplaire de ce questionnaire sera remis à chacun de MM. l'abbé Bosse, l'abbé Boissonade, docteur Barandon, Jules Caupert, Bérigaud, Joseph Paradan et Paparel, qui sont priés de vouloir bien y consigner les réponses qu'il comporte et le faire parvenir à M. le Président avant l'expiration de l'année courante.

— La Société avait plusieurs fois émis le vœu que M. le Ministre de l'agriculture voulût bien la comprendre au nombre des associations qui reçoivent gratuitement les *Annales de l'Institut agronomique*.

Par sa lettre du 18 mai dernier, dont il est donné lecture, M. Risler, directeur de L'INSTITUT NATIONAL AGRONOMIQUE, a informé M. le Président que M. le Ministre a donné satisfaction au vœu de la Société ; que les 8 volumes parus de cette publication (sauf le tome V, qui est épuisé) sont à la disposition de la Société et qu'il en sera de même chaque année.

La Société prie M. le Président de transmettre ses remercîments, à M. le Ministre pour la bienveillante décision qu'il a prise à son égard.

— M. L. de Malafosse, membre titulaire de la Société, a fait parvenir un exemplaire du mémoire qu'il a dressé sur la situation du vignoble dans le bassin de la Haute-Garonne.

M. L. Jourdan est prié de vouloir bien examiner cette brochure et faire un compte rendu sur son contenu.

— Notre collègue, M. Emile de Moré de Préviala, a remis à M. le Président, pour la bibliothèque de la Société, un exemplaire du Mémoire qu'il a publié, en collaboration de M. Ponton d'Amécourt, sur les monnaies Mérovingiennes du Gévaudan, et qui a été extrait de l'*Annuaire de la Société française de numismatique et d'archéologie.*

Des remercîments sont votés à M. de Moré, ainsi qu'à M. Ponton d'Amécourt, pour avoir si heureusement mis en lumière les produits d'un établissement monétaire de l'ancien Gévaudan.

— M. le Président a reçu un exemplaire du rapport fait par le Conseil d'administration de la Compagnie des chemins de fer du Midi, à l'Assemblée générale des actionnaires du 22 avril 1885.

La Société vote des remercîments à M. le Directeur de ladite Compagnie pour l'envoi de ce document dont M. le Président a extrait quelques renseignements sur les produits de l'exploitation en Lozère et dont il donne communication :

Chemin de fer de Mende à Sévérac avec embranchement sur Marvejols.

		Mende	Marvejols	Sévérac
N° d'importance...		150	141	157
Nombre de	voyageurs.....	21,844	26,918	18,356
	tonnes	708	934	3,183
	Produits			
Voyageurs.....		63,283f	54,541f	40,648f
Trains de grande vitesse..... ...		4,441	9,290	3,890
Petite vitesse		45,315	22,702	31,300
Totaux		82,443	86,542	75,838
	Dépenses (1)			
De gare.		11,543f	34,053f	15,621f

— M. le Président signale à la Société deux volumes publiés et envoyés par la Société des lettres, sciences et arts de l'Aveyron. Ces ouvrages sont : 1° *Comtés et Comtes de Rodez*, par Bonal, 1885 ; 2° *Essai de la Flore du Sud-Ouest de la France*, par M. l'abbé Joseph Revel, 1re partie, 1885.

(1) Ces dépenses sont relatives, pour chaque gare, au personnel, éclairage, chauffage, entretien de mobilier, appareils télégraphiques, habillement, etc.

— M. le Président est heureux de faire connaître que la collection des portraits photographiés des anciens Présidents de la Société vient de s'enrichir de celui de M. le Baron Octave de Chapelain. Une miniature qu'a bien voulu lui confier son fils, M. le Baron Joseph de Chapelain, a été remise à M. Joseph Paradan, qui, avec sa complaisance habituelle et un talent dont les preuves ne sont pas à faire, l'a reproduite en une belle et très ressemblante photographie.

La Société vote des remercîments à M. le Baron Joseph de Chapelain ainsi qu'à M. Joseph Paradan.

Elle saisit cette occasion pour exprimer le vœu que M. Joseph Paradan veuille bien enrichir ses collections de vues photographiques de la Lozère dont il pourra disposer. M. Joseph Paradan fait connaître qu'il a depuis longtemps conçu ce projet et qu'il le réalisera le plus tôt possible.

— En vue d'enrichir la galerie lozérienne, en voie de formation, des portraits des hommes marquants originaires du département, M. le Président s'est adressé à M. Léon Say pour avoir celui de son oncle, M. Charles Comte, né à Ste-Enimie, qui fut membre et secrétaire particulier de l'Académie des sciences morales et politiques.

M. Léon Say s'est empressé de donner satisfaction à M. le Président en lui faisant parvenir une photographie de ce publiciste renommé.

La Société prie M. le Président de transmettre à M. Léon Say ses plus vifs remercîments pour l'envoi du portrait de cette illustration lozérienne.

— M. Moulin, conseiller à la Cour de Nîmes, membre titulaire de la Société, fait don d'un exem-

plaire, parfaitement conservé, du *Rationale divinorum officiorum*, composé par Guillaume Durand, ancien évêque de Mende, et imprimé à Lyon en 1592.

La Société vote des remercîments à M. Moulin.

— Toujours en vue de compléter le plus possible la galerie lozérienne, dont il est parlé plus haut, M. le Président a prié notre collègue M. Benoît, notaire à Villefort, de vouloir bien faire des démarches pour obtenir de la famille Sauvan, l'effigie du général Sauvan, originaire de la Lozère.

M. Benoît a fait connaître à M. le Président qu'il espérait pouvoir donner prochainement satisfaction à cette demande.

M. Benoît a en outre pensé que le portait de M. l'abbé Ranc, né à Villefort, ancien recteur de trois académies, aurait sa place parmi ceux des personnages qui ont illustré le département. A cet effet, il s'est adressé à son neveu, M. Odilon Ranc, avocat à Paris, pour le prier de lui envoyer le portrait de son oncle. Une réponse favorable est parvenue à M. Benoît, qui enverra le portrait dès qu'il l'aura reçu. En attendant, M. Benoît a adressé sur l'abbé Ranc une notice dont M. le Président donne lecture, et qui sera insérée au Bulletin.

La Société prie M. le Président de transmettre ses plus vifs remercîments à M. Benoît pour le concours efficace qu'il veut bien lui prêter dans cette circonstance.

— MM. Monteils, président ; Baffie, ancien conseiller général ; Bonnet, maire de Châteauneuf ; Chalmeton (Hippolyte) ; Léopold Monestier, Rou-

vière, conseiller général ; Siau, notaire ; de Verdelhan Des Molles, propriétaire à Barre, commune de Langogne, et Troupel, vétérinaire à Mende, sont nommés membres du Jury du Concours d'animaux reproducteurs qui doit avoir lieu à Châteauneuf le mercredi 8 juillet prochain.

— L'Association Française pour l'avancement des sciences tiendra sa 14e session à Grenoble, du 12 au 20 août prochain.

— *Usages et règlements locaux ayant force de loi dans le département de la Lozère*, par M. Albert Fayet, juge d'instruction à Orange.

Dans la séance du 13 septembre 1883, une Commission composée de MM. Moulin, conseiller à la cour d'appel, Rimbaud, juge, et Frédéric Grousset, avocat à Mende, fut nommée pour faire un rapport sur le mémoire relatif aux usages locaux présenté à l'Exposition organisée par la Société d'agriculture à l'occasion du Concours régional agricole de Mende, par M. Albert Fayet, alors substitut à Mende, actuellement juge d'instruction à Orange.

Ce mémoire avait été réclamé par M. Fayet qui désirait le compléter par des documents qu'il avait recueillis depuis.

La commission ayant reçu dernièrement le travail, dûment complété, de M. Fayet, a pu s'acquitter du mandat que lui avait confié la Société, et M. Rimbaud donne lecture d'un rapport concluant à ce qu'une récompense honorifique soit accordée à M. Albert Fayet.

La Société donne sa complète approbation au rapport de M. Rimbaud, qui sera inséré au

Bulletin en tête du *Mémoire* en question, et décerne à M. Albert Fayet une médaille de vermeil.

— M. Joseph Paradan expose qu'une section du Club Alpin Français vient d'être créée à Mende sous le titre de Section de la Lozère et des Causses.

D'après les statuts réglementaires, approuvés par la Direction centrale du Club Alpin, dans sa séance du 11 mai dernier, le but et le programme de cette Section sont les suivants :

« Développer le goût des excursions ; vulga-
« riser nos sites les plus remarquables, les
« curiosités naturelles et historiques de nos mon-
« tagnes et de nos causses, nos pics élevés,
« nos lacs et nos cascades pittoresques, servir
« de lien à tous ceux que leurs goûts ou leurs
« études attirent vers les lieux escarpés, et leur
« faire connaître les beautés des gorges du Tarn
« et de la Jonte, tel est le but du Club Alpin
« de la Lozère et des Causses ; il se résume en
« deux mots : aimer et connaître nos montagnes,
« les faire aimer et connaître aux étrangers. Ce
« but, le Club espère l'atteindre progressivement :
« par des excursions isolées, en groupe et géné-
« rales ; par la mise en commun et la publi-
« cation des relations de chaque course, des
« observations de toute nature qui y seront re-
« cueillies ; par la rédaction d'un guide contenant,
« dans leur plus exacte vérité, les indications
« utiles aux excursionnistes ; par l'amélioration
« de certains passages ou sentiers difficiles ; par
« l'établissement de refuges sur certains points ;
« par l'émulation donnée aux hôteliers et restau-

« rateurs ; par l'organisation de guides et de « bateliers réglementés et tarifés, et par la créa- « tion de bibliothèques et collections spéciales. »

M. Joseph Paradan, l'un des vices-présidents de la Section, après avoir développé les divers avantages que notre département pourra recueillir de cette création, la soumet à l'agrément de la Société d'agriculture et demande que les deux associations soient admises à faire échange de leurs Bulletins, au fur et à mesure de leur publication.

La Société donne sa complète adhésion à la double proposition de M. Joseph Paradan.

— Sur la proposition motivée de M. Louis Jourdan, la Société émet le vœu que M. le Préfet veuille bien intervenir auprès de M. l'Inspecteur d'académie en vue d'engager les instituteurs à veiller à la conservation des petits oiseaux.

— M. Fabre, maître d'hôtel à Mende, fait don de plusieurs monnaies de cuivre françaises des 17e et 18e siècles.

Remercîments.

— M. André fait connaître, que dans un champ de la commune de Saint-Frézal-d'Albuges, il a été trouvé environ 100 pièces de monnaie en argent de Philippe le Bel et du Pape Clément VI. Il a été fait acquisition de deux de ces pièces qui seront cataloguées et classées parmi les collections monétaire du Musée.

NOMINATION

M. de Limayrac, propriétaire à Soulages, maire de la commune d'Auroux, est nommé membre titulaire de la Société.

APPORTS SUR LE BUREAU.

M. Bérigaud a présenté une petite corbeille de pois minimum de Laxton (noirs) provenant des graines potagères distribuées par la Société et récoltés dans sa propriété de Chaldecoste.

REVUE AGRICOLE

SÉRICICULTURE

LES PARASITES DU MURIER.

Depuis quelques années, les éducations de vers à soie réussissent généralement, grâce à l'emploi scrupuleux du procédé Pasteur dans la confection des graines.

Quelques cas de *muscardine*, qu'il est facile d'éviter par la combustion, avant l'élevage des vers, de 30 grammes de soufre par chaque mètre cube du volume de la magnanerie, n'ont pas amoindri sensiblement la production sericicole de 1885. Cependant la récolte totale de la France diminue annuellement : elle a été, en 1882, de 9,121,206 k. de cocons ; en 1883, de 7,659,835 k. ; en 1884, de 6,200,000 k., et, cette année, elle atteint à peine six millions de kilogrammes, soit environ le quart de la production nationale avant l'apparition de la *pébrine*.

La cause actuelle de la décadence de la sériciculture, tout le monde la connaît ; c'est le bas prix des soies et des cocons indigènes, qu'occasionne l'envahissement de notre marché par les soies de l'extrême Orient. C'est là une situation déplorable, dont on ne se préoccupe pas assez, quoiqu'elle intéresse certainement les industriels aussi bien que les producteurs de soie. Aux prix où se sont vendus les cocons de cette année, de 3 fr. 50 à 3 fr. 65 le kil.

pour la première qualité, et avec la cherté actuelle de la main-d'œuvre, il n'y a que les petits propriétaires de terrés à mûriers, pratiquant eux-mêmes l'élevage des vers, qui puissent faire encore des éducations. Aussi beaucoup de sériciculteurs abandonnent-ils aujourd'hui, quoique avec le plus grand regret, une industrie agricole qu'il leur sera bien difficile de remplacer, et qui leur donnait naguère, sinon la fortune, du moins l'aisance.

Le dépérissement et la mortalité des mûriers contribuent aussi à la décroissance de notre production sericicole. Le mal est assez étendu pour qu'un certain nombre d'éducateurs aient cru y voir une maladie nouvelle ou peu connue, qui aurait pris tout à coup une extension considérable. Pour répondre aux vives instances des sériciculteurs des Cévennes, en même temps qu'au désir exprimé par M. le Ministre d'agriculture, M. Maxime Cornu, alors inspecteur général de la sériciculture, et aujourd'hui professeur au Muséum de Paris, fit, en 1882, une étude approfondie de cette question, et le résultat de ses observations fut consigné dans un excellent rapport, sur lequel nous avons déjà attiré l'attention des éducateurs, et qui nous paraît contenir une appréciation très exacte des diverses causes de la mortalité considérable que nous remarquons aujourd'hui dans les plantations de mûrier.

D'un autre côté, la Société des agriculteurs de France a ouvert, l'année dernière, un concours sur la maladie des mûriers, et, quoique plusieurs sériciculteurs lui aient envoyé des mémoires renfermant des observations pratiques, ayant un certain degré d'utilité, le prix agronomique qu'elle avait institué n'a pas été décerné ; mais ce concours nous a valu une communication fort intéressante sur le même sujet, faite, le 14 février 1883, à la section de séri-

ciculture et d'entomologie de cette Société, par M. J. de Seynes, botaniste distingué, qui a publié un ouvrage sur la flore mycologique de la région de Montpellier et du Gard.

A l'aide de ces travaux et de nos propres observations, nous espérons démontrer clairement qu'aucune maladie nouvelle n'a envahi les mûriers, et que, du jour où nous donnerons à ces arbres les soins culturaux auxquels nous les avions habitués, et que nous prendrons, comme jadis, les précautions nécessaires pour les préserver des atteintes des divers parasites qui les assaillent, leur mortalité diminuera considérablement. A cet effet, nous allons étudier successivement les maladies parasitaires des diverses parties, aériennes ou souterraines, du mûrier, et indiquer brièvement les moyens de les combattre.

La feuille. — On s'est demandé, aux premiers temps de l'apparition de la pébrine, si la feuille du mûrier n'avait subi aucune altération propre à favoriser le développement de l'épizootie ; mais les analyses entreprises, à diverses époques, par MM. Payen et Péligot, en France, Verson, en Autriche, et Faust, Sentini en Italie, ont scientifiquement établi que rien d'anormal ne s'était produit dans les organes foliacés de ces arbres, et qu'on y rencontrait toujours, dans leurs diverses proportions; les éléments protéiques nécessaires à l'alimentation des vers à soie. Sans doute, on voit souvent des mûriers dont les feuilles jaunissent dès le commencement de l'automne; mais ce phénomène est dû, soit à des circonstances atmosphériques défavorables, la sécheresse par exemple, soit à l'absence des travaux ordinaires de culture, dont la suppression exerce une influence des plus fâcheuses sur la vigueur des arbres.

La feuille du mûrier est soumise cependant à une maladie assez fréquente, connue depuis longtemps des sériciculteurs sous le nom de *tache* ou de *rouille*.

Dès 1863, nous écrivions dans le *Messager agricole*, à propos de cette maladie :

« Nous avons examiné beaucoup de feuilles tachées, à l'aide d'un bon microscope de Lerebours, et voici ce que nous avons observé : les taches commencent par un petit point en relief de couleur brune, entouré d'une auréole blanchâtre, qui semble composée d'une foule de fines aiguilles cristallines, entrelacées ; puis cette poussière blanche passe successivement au jaunâtre et au brun foncé, en même temps qu'elle envahit peu à peu une partie de la feuille ; une autre tache, voisine de la première, produit un effet analogue, et bientôt la feuille est couverte de larges plaques brun noirâtre... Alors la sève se retire insensiblement de toute la feuille, qui se recroqueville sur les bords et se détache de l'arbre. Il semble donc que les taches du mûrier ont pour cause l'apparition et le développement, dans des conditions atmosphériques favorables, probablement une certaine humidité, de petites cryptogames, dont les spores se fixent sur les feuilles et s'y développent à leurs dépens. »

C'est, en effet, un parasite végétal, un petit champignon, le *Cheilaria* ou *Septoria mori*, qui détermine les taches de la feuille ; ses filaments donnent naissance à des spores incolores, allongées en forme de bâtonnets. M. Cornu pense que ce parasite est annuel et qu'il quitte l'arbre avec des feuilles. « C'est sur le sol, dit-il, qu'il acquiert sa forme parfaite, et c'est de là qu'il répand les spores printanières, qui se portent sur les feuilles nouvelles à l'aide du vent. Ces spores ne peuvent germer sur les feuilles

que lorsqu'elles sont favorisées par les pluies ou la rosée ; les brouillards humides leur sont également favorables, comme à tous les entophytes, en facilitant leur germination. Aussi dit-on souvent que les mûriers ont été *roussis par un mauvais brouillard.* »

Si, en parcourant les diverses phases de sa végétation, le *Cheilaria mori* vit tantôt sur la plante et tantôt sur le sol, le meilleur moyen d'éviter son apparition au printemps de l'année suivante, c'est de ramasser soigneusement la feuille d'automne pour la donner aux bestiaux, ou bien de la faire manger entièrement sous l'arbre par les moutons.

Mais les effets de cette maladie parasite se réduisent simplement à une perte plus ou moins grande de feuille. Tous les éducateurs savent, en effet, que la feuille tachée n'est point nuisible aux vers à soie, qui ne touchent jamais à la partie du parenchyme atteinte par le mycélium du champignon.

Une autre cryptogame, du groupe aussi des sporiacées, attaque fréquemment les feuilles du platane, dont la végétation a lieu à la même époque que celle du mûrier ; des taches brunâtres se montrent sur le parenchyme, à la base de la côte médiane, sur les nervures ou sur les pétioles, et amènent bientôt la chute des feuilles. Cette année, entre autres, à cause des longues pluies du printemps, les platanes ont beaucoup souffert par l'invasion de ce parasite.

Les branches et le tronc. — Les parties ligneuses et aériennes du mûrier sont sujettes à certaines maladies causées aussi par les parasites végétaux, dont nous allons décrire les principaux. Aux premières pluies d'automne, on voit fréquemment apparaître, sur les branches ou le

tronc des mûriers, un champignon sessile, coriace, de forme arrondie, qui se développe rapidement et atteint parfois des dimensions considérables. Cette cryptogame a reçu le nom de *Polyporus hirsutus* ou *hispidus*. Les paysans des Cévennes l'appellent *amadouvié*, parce qu'il peut servir, comme d'autres polypores qui viennent sur les vieux troncs de chêne, de frêne, de hêtre et d'autres essences, à faire de l'amadou ; ponr cela, on réduit les champignons à coup de maillet, en plaques minces, et on les fait tremper dans de l'eau contenant en dissolution du nitrate de potasse, ou simplement de la poudre à canon.

Quand il est jeune, le *Polyporus hispidus* est mou et spongieux ; le chapeau est marron, et les tubes de l'hyménium sont de couleur jaune orangé ; à mesure qu'il avance en âge, la chair se dessèche, les couleurs s'assombrissent, et, à la fin de l'hiver, il est devenu dur et entièrement noir.

C'est par les cicatrices, qui sont le fait de l'homme ou des agents atmosphériques, que les spores de ce polypore, apportées par le vent, les oiseaux, les insectes, etc., pénètrent dans le bois du mûrier ; son mycélium s'y développe avec une grande rapidité ; le carie profondément et finit par amener le dessèchement de la branche attaquée, après avoir donné le plus souvent une fructification aérienne, sous la forme dont nous venons de donner la description.

Pour empêcher la propagation de ce parasite, il convient d'enlever et de détruire tous les champignons au fur et à mesure qu'ils apparaissent ; et, pour enrayer son action sur les arbres déjà atteints, il faut, ou bien couper la branche portant le parasite, ou, quand il se montre sur le tronc de l'arbre, enlever soigneusement toute la partie

cariée jusqu'au bois sain. Ces opérations, que nous avons souvent vu pratiquer quand la sériciculture était prospère, arrêtent presque toujours le dépérissement des mûriers envahis par le mycélium du polypore.

Nous connaissons un autre champignon qui occasionne également la carie des branches et du tronc des mûriers, quoiqu'il soit moins répandu que le *Polyporus hirsutus*. Son nom scientifique est *Hirneola auricula Judæ ;* on l'appelle communément l'*oreille-de-Judas*, et en patois languedocien l'*aoüreilhéto*, à cause de sa forme et de ses couleurs, semblables à l'oreille de la chauve-souris. Au lieu d'être isolé, comme la plupart des polypores, ce champignon se présente en groupe de clochettes, plissées, noires en dedans, gris de cendre au dehors, composant une seule masse irrégulière et gélatineuse, fixée, sans stipe, sur le bois du mûrier.

La méthode que nous venons d'indiquer pour préserver les mûriers des ravages du *Polyporus hispidus* doit être pratiquée aussi contre les atteintes de l'oreille-de-Judas. Son efficacité vient de nous être démontrée par l'expérience suivante : En 1884, nous avions remarqué, dans un domaine situé aux environ de Lasalle, un mûrier de la Chine qui dépérissait. Après avoir reconnu que son affaiblissement provenait d'une belle touffe d'oreilles-de-Judas, placée au bas des branches principales, nous conseillâmes de couper ces branches ras du tronc. L'opération fut faite, et cette année nous avons pu constater que cet arbre repoussait vigoureusement.

Mais l'ennemi le plus redoutable pour la vie des mûriers, le champignon qui est l'agent principal de leur mortalité, qui attaque l'arbre à la fois par le tronc et par les parties souterraines, est l'*Agaricus melleus*, dont nous allons

reconnaître les funestes effets en traitement de la maladie des racines.

La racine — On voit souvent sur les vieilles souches des mûriers, des chênes, des peupliers, des saules, des arbres fruitiers, des touffes d'un petit champignon comestible, quoique coriace et peu parfumé, appelé vulgairement le *soucarel*. La couleur jaune de miel de cette cryptogame lui a fait donner le nom d'*Agaricus melleus ;* cependant le chapeau présente des teintes plus ou moins foncées qui ont servi à quelques mycologistes pour établir des variétés, mais que M. Louis Planchon considère comme de simples nuances. (Voir les *Champignons comestibles et vénéneux de la région de Montpellier et des Cévennes*, p. 69.)

Ce champignon, avec son petit chapeau sphérique, son pied long et cylindrique, son collier fixe et haut placé, est trop connu des cultivateurs pour qu'il soit nécessaire d'en donner une plus ample description. Il est parasite et saprophyte, c'est-à-dire qu'il vit à la fois sur les végétaux vivants et sur le bois mort ; il peut attaquer les parties aériennes de l'arbre par ses spores, et les racines par son mycélium, que les botanistes appellent *Rhizomorpha subcorticalis*.

« L'*Agaricus melleus*, dit M. Cornu (*loco citato*), émet un feutrage épais et rayonnant entre le bois et l'écorce, dans la partie où affluent les principes nutritifs, et qu'on nomme cambium.

« Il épuise toute la plante, suit les ramifications souterraines jusque dans leurs branches les plus tenues ; tantôt il demeure à l'état de feutrage blanc, tantôt il se recouvre d'une pellicule noire, plus dure, plus solidifiée, que la partie centrale. Il émet souvent des cordelettes de mycélium, semblables à des racines, qui se ramifient dans

le sol, l'envahissent en entier et peuvent y demeurer vivantes pendant plusieurs années. »

On comprend maintenant combien cette exubérance de vitalité du *Rhizomorpha* le rend redoutable, puisqu'elle lui permet non-seulement de se communiquer de proche en proche aux arbres voisins, mais encore d'atteindre les racines des jeunes arbres, complantés en remplacement des mûriers arrachés.

Nos agriculteurs connaissent bien les dangers de ce mycélium, auquel ils donnent le nom *d'argen viou* (vif-argent, mercure), parce qu'il est lumineux dans l'obscurité. Mais l'agaric lui-même n'est pas phosphorescent, comme l'est le champignon vénéneux, de couleur orange foncé *(Agaricus olearius)*, qui sort en touffe aux pieds des oliviers.

L'*Agaricus melleus* vient dans toutes les régions, sans distinction de sol, sur une foule d'essences. Selon un habile forestier allemand, M. Robert Hartig, il est la cause principale de la maladie des pins; MM. Millardet et Planchon y voient un des agents les plus actifs de la maladie de la vigne connue sous le nom de *pourridié;* M. E. Planchon lui attribue la maladie actuelle des châtaigniers (V. *Bulletin de la Société de botanique de France*, 13 janvier 1882). Il fait périr la plupart des arbres fruitiers, notamment l'abricotier, le prunier et le figuier; cette dernière espèce surtout en est souvent atteinte, ce qui lui a donné la réputation de laisser un mauvais sol, funeste à toutes les nouvelles plantations.

Examinons maintenant ce qu'il convient de faire pour limiter l'action d'un parasite qui ne se montre sur l'arbre que lorsqu'il en a détruit les organes souterrains et assuré la mortalité. De tout temps, les propriétaires désireux de conserver leurs plantations de mûriers ont arraché les

arbres morts ou mourants, en exécutant des fossés profonds, enlevant soigneusement toutes les racines et laissant ouvert un large fossé de chaque côté de l'arbre, afin d'enrayer la marche du mycélium vers les mûriers voisins.

A ces sages précautions nous conseillons d'ajouter les suivantes : pour détruire les spores et les parties du mycélium qui restent sur le sol après l'arrachement de l'arbre, il faut y répandre une forte couche de chaux vive pure ou mélangée avec des cendres, ou bien encore pratiquer avec cette terre plusieurs fourneaux d'écobuage, le feu devant anéantir les derniers vestiges du parasite. On pourrait enfin faire au terrain nouvellement remué des applications de sulfure de carbone. Dans la Loire, on a employé avantageusement contre le pourridié de la vigne cet agent chimique, qui détruit aussi bien les mycélium de l'*Agaricus melleus* et *Demathophora mecatrix* que le phylloxera.

Ce n'est pas tout. Après que le mûrier mort a été arraché, ses racines et le bas du tronc, remplis de filaments blanchâtres, doivent être enlevés et brûlés immédiatement. Il serait imprudent de laisser dans les champs ou autour des fermes ces débris végétaux, couverts de rhizomorphes qui continueraient à végéter, et pourraient communiquer la maladie aux mûriers situés dans leur voisinage.

M. Hartig a conseillé, là où des essences forestières attaquées par l'*Agaricus melleus* étaient mortes, de laisser le sol en jachère pendant trois ans, parce qu'après cette période de temps tout le mycélium est détruit. Quoique les expériences du savant allemand n'aient pas été renouvelées dans notre pays, nous croyons cependant que la prudence commande de laisser écouler un certain

temps entre le moment de l'enlèvement d'un arbre mort et celui de la plantation d'un jeune mûrier, surtout si l'on n'a pris aucune mesure pour détruire les filaments du rhizomorphe.

Les terrains humides et frais sont favorables au développement du mycélium des champignons ; aussi, généralement, dans ceux soumis à l'irrigation, la longévité du mûrier est-elle moindre que dans les terres non arrosées. Mais ce qui faut éviter surtout, c'est que l'eau reste stagnante aux racines des arbres ; on remédie à cet inconvénient par un bon drainage.

La Société des agriculteurs de France nous a communiqué un mémoire qui lui avait été adressé par MM. Pieyre (de Vallerauge, et Journet (de Talayrac), dans lequel ces habiles éducateurs affirment, d'après leurs observations personnelles, que le mûrier du Japon, importé dans les Cévennes depuis une quinzaine d'années, résiste à la maladie des racines et prospère vigoureusement sur tous les sols.

En 1862 et 1864, nous fîmes planter dans les serres de l'établissement d'essais précoces, fondé à St-Hippolyte par le Comice agricole de l'arrondissement du Vigan, un certain nombre de pieds du *Mourus japonica* ou *Nangasaki*, que nous devions à l'obligeance de M. Nourrigat, intelligent sériciculteur de Lunel. Dans les rapports que nous adressâmes alors aux membres de cette association, nous fîmes l'éloge du mûrier du Japon, à cause de sa précocité, de sa robusticité, de la bonne qualité de sa feuille et de sa facilité de reprise par bouture. (Voir *Messager agricole*, 1862, 1864). Mais nous reconnaissons que cette espèce de mûrier aurait une bien plus grande importance si réellement elle résistait aux atteintes du

rhizomorphe de l'*Agaricus melleus*. Aussi ayant appris qu'un propriétaire de la commune de Saint André-de-Majencoule cultivait depuis quelque temps le mûrier du Japon et en était très satisfait, nous lui avons demandé des renseignements, et cet habile praticien, M. Rouan, vient de nous écrire « que le mûrier japonais n'est atteint d'aucune maladie ; qu'il le plante en remplacement des mûriers qui meurent, sans enlever les racines pourries, et qu'ayant perdu deux figuiers, ce qui avait occasionné la mortalité de tous les arbres d'alentour, il eut l'idée d'y mettre à la place quatre mûriers japonais, qui réussirent parfaitement et sont maintenant fort beaux. ».

Il serait intéressant, ce nous semble, de contrôler ces diverses observations par des expériences directes, en plaçant le mycélium de l'*Agaricus melleus* sur les racines mêmes du *Morus japonica*. En attendant, soyons sans inquiétude sur l'avenir des diverses variétés du mûrier blanc que nous cultivons en France, et voici pourquoi : M. de Seyne a dit avec juste raison : « Je ne pense pas que l'épidémie dont souffre le mûrier soit de date récente. Je la crois aussi ancienne que son introduction. » Or, en 1130, Royer II importa le mûrier dans le royaume de Sicile, et en 1309, Clément V, ayant transféré à Avignon la résidence du Saint-Siège, y fait planter les premiers mûriers. Depuis lors, cet arbre a vécu et s'est considérablement multiplié, en Italie comme en France, malgré la présence de l'*Agaricus melleus*, qui probablement existait dans ces contrées avant son apparition et sévissait depuis longtemps sur une foule d'essences cultivées ou sauvages, sans avoir amené jamais l'anéantissement d'aucune espèce végétale. Les ravages de l'*Agaricus melleus* sont donc limités et n'ont aucun rapport avec le

mal causé à la vigne par le phylloxera. Seulement, si nous voulons préserver les mûriers, autant que possible, des atteintes de ce parasite végétal, il faut les traiter comme nous le faisions avant la maladie des vers à soie. Autrefois nous donnions régulièrement aux mûriers deux bonnes cultures annuelles et une fumure chaque trois ans ; aujourd'hui la plupart ne sont même pas labourés. Jadis, lorsque, par suite du dépérissement d'un branche ou de nécessités de la taille, nous pratiquions à l'arbre de fortes blessures, nous avions soin de les recouvrir avec un bon angluement, l'onguent de St-Fiacre, qui empêchait l'extravasation de la sève, le dessèchement du bois, l'introduction de l'eau pluviale, des spores et du mycélium des divers parasites du mûrier ; aujourd'hui cette excellente opération est complètement délaissée. Naguère, dès qu'un arbre était mourant, nous l'arrachions profondément et nous emportions immédiatement toutes ses racines loin de la terre à mûriers ; aujourd'hui nous laissons l'arbre mort au milieu des plantations, avec ses touffes de champignons et ses cordelettes de rhizomorphe, qui communiquent rapidement la maladie aux arbres voisins. Mais que, par une cause quelconque, le prix des cocons se relève, et que les éducations de vers à soie donnent des bénéfices, alors, nous en sommes convaincu, les anciens travaux de culture seront repris avec une nouvelle ardeur, toutes les précautions nécessaires pour lutter avantageusement contre les parasites végétaux seront soigneusement pratiquées, le dépérissement et la mortalité des mûriers seront arrêtés, de nouvelles plantations seront faites, et en peu de temps la sériciculture française aura recouvré son ancienne prospérité.

A. Jeanjean,
Président du Comice agricole du Vigan.

(Extrait de l'*Agriculteur Cévenol*).

LES FOURRAGES.

Les fourrages sont aujourd'hui la clef de l'agriculture, car hélas ! la culture des céréales laisse le cultivateur en perte, puisque dans de bonnes conditions, le prix de revient du blé est de 25 fr. les 100 kil., tandis que son prix de vente oscille entre 19 et 20 fr.

La viande et le lait prennent au contraire chaque jour de l'importance, et pour obtenir ces deux produits en abondance, il nous faut beaucoup de fourrages. Malheureusement ici comme partout la routine l'emporte, et la déplorable habitude d'abandonner à son sort un terrain destiné à former prairie est encore la règle générale. Pourtant il est reconnu qu'il faut au moins quatre années pour que, dans ces conditions, la terre s'engazonne, et encore ne donne-t-elle que des produits médiocres et peu abondants. Tout terrain, si déshérité qu'il paraisse, peut être converti en prairie magnifique sous condition d'être mis dans un état de propreté par des façons multiples, et d'y semer des espèces de fourrages réunissant toutes les qualités désirées. Il faut se placer dans les meilleures conditions de réussite, en tenant compte du goût des plantes et de leurs besoins.

Les plantes qui prélèvent dans l'air la majeure partie de leur nourriture et qui sont vivaces sont celles qui doivent être préférées, car ce sont les plus économiques.

De ce nombre sont la luzerne, pour les terrains argilo-calcaires profonds. Tout le monde la connaît, et pourtant sa culture est encore trop restreinte.

Le trèfle vivace de Sibérie pour les terres froides, humides, à sous-sol glaiseux, jouit de tous les avantages

possibles, tant par sa qualité, son rendement et sa rusticité qui lui permettent de végéter de longues années sur le même sol, sans addition de nouvel engrais.

Son fourrage est recherché avec avidité par le bétail ; il augmente la production lactifère des vaches, et les chevaux acquièrent sous son influence une vigueur remarquable. Comme rendement rien ne l'égale dans les terres froides où il se plaît de préférence ; placé dans ces conditions, il donne de magnifiques résultats plus de dix années consécutives, en laissant le sol dans un état de fertilité très supérieur à celui où il l'avait trouvé, car cette plante se nourrit principalement de l'air qui l'entoure et d'engrais qu'il va puiser dans les couches profondes du sol. Ce trèfle est d'une dessication très facile, il est très floribond et dégage une odeur délicieuse. C'est la plante la plus lucrative pour tous les terrains humides, aussi sa culture se répand-elle aussi vite que la quantité de graine dont on dispose le permet. Dix kilog. par hectare suffisent et peuvent être semés seuls, ou mieux dans une céréale, en ayant soin de bien niveler le sol au préalable, car la graine ne doit pas être enterrée.

Le Comfrey pour les terres riches, bien préparées, est le fourrage sans rival sous tous égards. Son rapport dans les bonnes conditions est colossal, jusqu'à cinq cent mille kilog. à l'hectare d'excellent fourrage. Il exige pour soutenir un rendement aussi élevé une fumure annuelle en couverture. Ce fourrage vert fait aussi les délices des porcs. Le Comfrey est appelé à transformer nos fermes en vastes laiteries et fromageries. Il se plante par tronçons de racines espacées d'environ 80 centimètrss de distance en lignes, autant que possible, et à une profondeur de 3 centimètres ; il faut avoir soin de bien serrer la terre

autour des racines pour faciliter la reprise. La meilleure époque pour la plantation est fin automne, ou de bonne heure en été ; le Comfrey ne craint ni gelée, ni sécheresse ; cependant une légère fraîcheur du terrain lui paraît favorable. Le Comfrey doit être cultivé sur toutes les terres riches non éloignées des habitations, à cause des grands transports qu'il occasionne par son rendement extraordinaire. On le coupe 4 ou 5 fois par an, selon la plus ou moins grande fertilité de la saison. Cette plante occupera bientôt des espaces considérables où végétaient naguère de chétives céréales ; une condition essentielle de réussite est de fumer copieusement et de labourer profondément.

L'avoine prolifique commence par se répandre dans nos contrées, grâce à son immense produit qui atteint 90 hectolitres à l'hectare dans de bonnes conditions. (Voir les résultats obtenus par la Société d'agriculture dans des expériences comparatives faites sur cette précieuse avoine). Sa paille qui résiste à la verse par son étonnante vigueur, est très propice à la confection des liens. Il n'est pas rare de rencontrer des grappes contenant plus de 150 grains. Elle talle beaucoup, 25 litres suffisent pour ensemencer 8 ares. Depuis qu'elle est importée, son produit a toujours été d'au moins 50 p. 0/0 supérieur à celui de nos meilleures variétés, et il est en raison directe avec les soins et les engrais qui lui ont été confiés, de sorte qu'il est bien facile de lui faire rendre plus de cinquante fois sa semence dans d'excellentes conditions. Toutes choses égales d'ailleurs, les semailles hâtives donnent de meilleurs résultats que celles faites tardivement. L'an dernier, du reste, a prouvé l immense tort que la sécheresse peut faire aux avoines semées tardivement. Il est regrettable que tout cultivateur ne puisse à ce jour en cultiver à l'exclusion de

toute autre variété, mais tous peuvent en cultiver assez pour récolter celle nécessaire aux semailles de l'an prochain.

MABILLE,
Cultivateur à Chagey (Hte-Saône).

(Bulletin de la Société d'agriculture de Poligny).

BOISEMENTS DANS LE CENTRE.

Clôture du terrain à boiser. — Le premier soin sera, autant que possible, de mettre ou le semis ou la plantation à l'abri des ravages de l'homme, des troupeaux et des fauves. Creusez à l'entour du terrain un fossé large de 0m60, profond de 0m40. Plantez y des arbres de toutes sortes, en alternance : chênes, châtaigniers, hêtres, charmes, acacias, bouleaux, voire dans le rang, même quelques arbres verts, si vous en possédez du plant convenable. Tous ces arbres doivent être serrés pour former une clôture ininterrompue, que l'on consolide à l'aide de branches placées horizontalement, et maintenues par des liens en fil de fer.

Défrichez le terrain sur une largeur de deux ou trois mètres, en dehors de la haie, et ensemencez le d'ajoncs marins. En dedans de la clôture, réservez une allée circulaire large de quatre ou cinq mètres, qu'il faudra constamment tenir nette de broussailles, en la fauchant une fois l'an. Ce sera une zone de préservation contre les incendies.

Un tel travail est coûteux, mais il n'est pas sans rapport ;

l'ajonc pourrait, comme en Normandie et en Bretagne, fournir une nourriture verte en hiver. L'allée intérieure donnera une abondante et précieuse litière. La taille de la haie produira des fagots, tout en laissant un arbre de pleine venue, tous les quatre ou cinq mètres. Les jeunes pousses des arbres abattus seront entrelacées de façon à former une fermeture inextricable.

Doit-on semer, doit-on planter ? — « Chêne de marime naquit toujours sur place », dit un vieux proverbe tendant à prouver qu'un bel arbre s'obtient difficilement par repiquage. L'économie de travail aidant, le semis est généralement préférable ; mais souvent la transplantation est plus avantageuse, même hors le cas d'arbres isolés où elle est seule admissible.

Semis sans préparation du sol. — Les bruyères basses et clairsemées peuvent être directement ensemencées de graines fines, telles que celles de pins. Ces semis seront faits en hiver, pour que la neige et les pluies fassent pénétrer la semence dans le sol.

Semis sur incendie. — Les bruyères hautes et touffues étoufferaient les germes ; les mousses les feraient pourrir. Il faut incendier la lande par un temps sec, avec toutes les précautions nécessaires pour ne pas flamber le voisinage. L'hiver est donc la saison la plus propice pour cette opération ; on ensemence les graines au printemps, et on couvre à la herse. Préservées du feu, les racines des brousses donnent des rejetons qui assurent un utile abri au jeune plant.

Semis par écobuage. — Pour les grosses graines, glands, châtaignes, faînes, il convient d'écobuer le sol en été, puis de pratiquer le semis en automne, *aussitôt qu'on peut se procurer les fruits.* On jette en même temps une

semence de seigle, pour protéger le jeune plant, et on couvre à la petite charrue.

Quand un propriétaire ne peut faire un tel travail, avec les seuls bras de son exploitation, il trouve ordinairement des voisins qui effectuent l'écobuage et la semaille pour la récolte du seigle. La seule dépense du semis est alors la fourniture des fruits et la façon de la clôture.

Semis par pochet. — L'écobuage exposerait les terrains très déclives au ravinement des eaux qui entraîneraient terre et germes. Il faut alors soulever de pas en pas une légère couche de gazon, sous laquelle on glisse un ou deux fruits, puis le gazon est pressé d'un coup de sabot. Il est mieux de faire les pochets serrés et de ne mettre au plus que deux fruits dans chacun d'eux, pour éviter les ravages des rats.

On utilise ce mode de semis pour garnir de bons arbres une clôture déjà pourvue de ronces et d'épines. On y ouvre de petits trous dans lesquels on laisse tomber soit une noix, soit une châtaigne, un pepin ou un gland ; le jeune plant est abrité par les broussailles.

Risques des semis. — Avant la germination, les graines, selon leur nature, sont exposées à trois ennemis : l'oiseau, le rat, le cochon, parfois le sanglier. Après la germination, le jeune plant est souvent soulevé par les gelées, brûlé par le soleil, entraîné par les orages. Il reste exposé à la dent des pécores plus longtemps que le plant repiqué d'une certaine taille. Ce sont ces risques qui font préférer la transplantation dans bien des cas.

Plantation. — Elle s'impose pour les arbres isolés dans les châtaigneraies et les champs, pour les peupliers et les arbres poussant de bouture, pour certains arbres verts dont les semis très délicats exigent des soins en pépinière.

Enfin il faut recourir aux plantations, soit pour la défense des terrains en érosion, soit pour la consolidation des sols en éboulis.

Chaque mode a donc ses convenances spéciales.

Le plant. — Plus il est jeune et mieux il reprend : ainsi des chênes, des pins d'un an ont une reprise mieux assurée et une végétation plus prompte que des arbres de deux, trois et quatre ans, surtout s'ils n'ont pas été repiqués. Mais le jeune plant participe un peu de la délicatesse des semis ; il lui faut de l'abri. La bruyère un peu claire lui convient mieux que le terrain nu, exposé aux ardeurs du chaud, aux rigueurs du froid, aux violences des eaux.

Variété des arbres dans le boisement. — Abandonné au boisement naturel, le sol se couvre surtout des essences qui lui sont les plus convenables ; mais il porte également une grande variété d'autres végétaux. On ne saurait trop imiter la nature, en variant les espèces dans les boisements. Mélangez donc plusieurs graines ou fruits dans les semis ; variez également les plants dans les plantations. Trois arbres d'essences différentes viennent souvent bien sur une étendue de terrain qui en nourrirait mal deux de même espèce.

F. Vidalin.

(Journal de l'Agriculture).

VITICULTURE

LE SULFURE DE CARBONE

AU CHATEAU DE BUZET (LOT-ET-GARONNE)

Depuis longtemps déjà, nous savions, par la rumeur publique, qu'on faisait le traitement au sulfure de carbone dans les vignes du château de Buzet et qu'on obtenait de très bons résultats.

Désirant nous rendre compte par nous-même de ce que nous n'avions appris que par des voies indirectes, et dans le but de rendre service à notre département, nous avons visité, en détail, le jeudi 11 juin, cette belle propriété, située à 8 kilomètres seulement de Vianne (ligne de Condom), d'une contenance de près de 400 hectares, et dont la direction, confiée à M. Broqua, ne laisse rien à désirer.

On trouve là les plantes les plus variées au point de vue de la grande culture qui se fait dans la plaine de Lot-et-Garonne : plantes fourragères, céréales, blé, seigle, avoine, sorgho, haricots, etc. Toutes ces plantes sont d'une extrême vigueur.

La culture du tabac et celle du lin y donnent également les plus beaux revenus ; la raison en est bien simple : dans cette propriété, il y a énormément de bonnes prairies naturelles, et à côté de celles-ci des prairies artificielles, ce qui permet de posséder de nombreux animaux, bien nourris, qui fournissent du fumier en abondance.

Le vignoble de cette belle propriété se compose de 167 hectares. De nouvelles plantations de vignes ayant

lieu encore tous les jours, cette contenance ne tardera pas à être doublée.

D'après nos conseils, quarante six mille Petit-Bouschet ou Alicante-Bouschet ont été plantés cette année, et l'on se propose d'en planter, l'année prochaine, de quatre-vingt-dix à cent mille. Ces deux riches cépages feraient, dans un avenir peu éloigné, la fortune de tous les propriétaires qui les planteraient dans notre département. Les bons résultats obtenus jusqu'ici ne laissent aucun doute à ce sujet. Les propriétaires qui, pour une raison quelconque, n'ont pas encore planté de ces cépages, n'ont qu'à se mettre immédiatement à l'œuvre ; ils peuvent être assurés, eux aussi, d'une complète réussite.

Le phylloxera, ce terrible ennemi de nos vignes, a fait son apparition dans le vignoble du château de Buzet en 1874.

Les traitements au sulfure de carbone commencèrent en 1876, dès que la présence du phylloxera fut bien constatée. Depuis cette époque, on a traité régulièrement, chaque année, et aujourd'hui on se trouve avoir traité 45 hectares de vignes, taillées presque toutes selon le *système Cazenave*, parfaitement conservées et surchargées de raisins. C'est vraiment curieux à voir.

Que nous aurions été heureux d'avoir avec nous au-moins cinq cents propriétaires du Gers pour leur faire voir, toucher du doigt ces magnifiques résultats, leur prouver d'une façon irrécusable qu'avec de la confiance, du temps et de la persévérance, on peut sûrement sauver nos vignes ! Le moyen est partout le même : *traitement au sulfure de carbone*. C'est donc une vaine crainte de croire que le sulfure de carbone rend la terre stérile ; il doit plutôt être considéré comme le véritable sauveur de nos vignes.

Sur un point de la propriété du château de Buzet, se trouve une vigne de 5 à 6 hectares, plantée en cépage blanc, qui ne produisait presque rien ; comme on est très content de la voir disparaître, on ne la traite pas, on ne la travaille point, on la laisse périr pour l'arracher au premier jour. Le phylloxera y exerce librement ses ravages.

A côté de cette vigne abandonnée, un autre vignoble qui a été aussi envahi par le phylloxera, mais ne contenant que du plant de choix, a été soumis pendant deux années de suite au traitement du sulfure de carbone ; c'est un vignoble en plus sauvé par ce traitement.

Ces deux vignes présentent un contraste frappant : d'un côté, vignes non traitées, mortes ou mourantes ; de l'autre, dans un terrain de même qualité, vignes traitées, d'une vigueur étonnante.

La propriété du château de Buzet est une véritable école dans toute la contrée pour le traitement au sulfure de carbone. Ce traitement a été fait sur plusieurs natures de sols et à diverses époques. Là, comme chez nous, on a eu des insuccès, éprouvé des déboires en traitant par un temps pluvieux ou humide, et surtout en 1882 ; mais ayant reconnu la faute, on a repris le traitement pour l'appliquer par un temps sec : la réussite a suivi cette dernière opération, ces vignes rétablies sont remarquables par leur belle végétation.

La commune de Buzet était très riche avant d'être envahie par le phylloxera, la plus grande partie du terrain était plantée en vigne, un hectare se vendait quatre, cinq et même six mille francs.

Malheureusement, les propriétaires de Buzet ont été, comme bien d'autres que nous connaissons, sans confiance dans le sulfure de carbone, et ils ont perdu, par leur faute,

leurs beaux vignobles, et cette perte s'est surtout fait sentir sur les coteaux.

Les magnifiques résultats obtenus sur les quarante-cinq hectares traités par le sulfure de carbone au château de Buzet ont ouvert les yeux aux propriétaires intelligents de cette contrée : depuis le *Port-Sainte-Marie jusqu'à Nérac*, les vignes sont traitées par le sulfure de carbone.

Ayant à cœur les intérêts du département du Gers, nous serions très heureux si tous ceux qui hésitent encore allaient se rendre compte par eux-mêmes de ce que nous racontons ici d'une manière fort succinte ; ils auraient ensuite confiance dans l'efficacité de ce traitement.

Aujourd'hui, grâce aux charrues sulfureuses, pour sauver les vignes du département du Gers, il n'y a qu'à vouloir.

A. Dumas.
Professeur à l'Ecole normale d'Auch.

(Journal de l'agriculture).

NOUVEAU MODE DE CONSERVATION DU RAISIN.

Il consiste à substituer des Pommes de terre aux bouteilles remplies d'eau. A cet effet, après avoir coupé les grappes avec leur sarment, on taille ce dernier en pointe, on le pique dans une pomme de terre et on étend ensuite les grappes sur du foin ou de la paille bien secs, de façon qu'elles ne se touchent pas. Ce procédé est dû à M. Cousin, pépiniériste à Villiers.

(Revue horticole).

UN MOT SUR LA CULTURE DE L'ABRICOTIER A HAUTE TIGE.

L'Abricotier est peut-être, de tous les arbres à fruits à noyau, celui qui a le plus besoin d'une culture raisonnée, quand il est élevé en plein vent, et qui, malgré les services rendus par ses fruits que l'on sait employer de tant de manières aujourd'hui, reçoit le moins de soins.

En Auvergne, cependant, et peut-être aussi dans quelques autres localités qui me sont inconnues et où cette culture se fait sur une vaste échelle, beaucoup de cultivateurs le comprennent, taillent et s'en trouvent très bien.

Tout gagne chez cet arbre à une taille raisonnée : la quantité du produit et de la longévité de l'arbre. Pendant longtemps, la routine dominant malgré les déboires occasionnés, il en fut de l'Abricotier comme de nos autres arbres fruitiers. On coupait au hasard quelques bourgeons, et c'était la taille.

On savait bien que de couper, cela pouvait donner de bons résultats ; mais, n'étant basé sur rien, il était bien difficile d'exécuter des opérations régulières. Aujourd'hui cet état de choses est bien changé ; mais néanmoins on trouve toujours des adeptes des vieilles méthodes que l'on ne saurait trop essayer de convaincre de leur erreur. C'est donc dans ce but que je viens apporter quelques considérations sur un procédé de culture que j'ai vu employer en Auvergne et qui donne les meilleurs résultats.

Je vais d'abord parler un peu des inconvénients de l'Abricotier non soigné.

Sa végétation est très bizarre ; il perce des yeux par-

tout, à quelque degré de développement et de vieillesse qu'aient atteint ses branches. Tous les yeux bien placés ont une tendance à se développer en gourmands ; l'ampleur du feuillage attire chez cet arbre la sève à plus forte dose que dans toutes les autres essences fruitières connues, et cela au détriment des branches plus faibles ou étiolées, ou seulement dans le voisinage d'un rameau gourmand. La gomme fait aussi de grands ravages sur toutes les parties de cet arbre et souvent avec une persistance inquiétante, et a des effets immédiats pour peu que cette maladie soit aidée par un manque d'équilibre.

Les branches faibles et les rameaux gourmands y sont plus sujets que les branches de vigueur modérée : les premières, parce que l'attraction des parties vertes n'étant pas assez forte, le courant sérieux circulant avec trop de lenteur obstrue plus ou moins complètement les canaux de ces sécrétions, barrant ainsi le passage à la nouvelle sève qui se coagule en gomme sous la moindre impression atmosphérique.

Le gourmand produit de la gomme par un effet contraire. Attirant trop de sève à lui, grossissant trop vite, ses tissus sont mous, lâches et facilement altérables par la moindre intempérie, piqûre d'insecte, etc.

Les branches ainsi gommeuses jaunissent de suite et il suffit de quelques jours pour les voir mourir. Quiconque connaît l'Abricotier ne peut que confirmer ce que j'avance, que la gomme est la plus redoutable de ses maladies et que ses sièges principaux sont les plus faibles ou les plus vigoureuses branches. Donc, quand il y a équilibre, elle est moins redoutable. Par la taille, on doit donc chercher à obtenir cet équilibre à tout prix, et les bons cultivateurs des environs de Clermont-Ferrand y arrivent très bien.

Pour cela, leurs arbres, qui sont presque tous greffés à mi-tiges, sont maintenus en boule ou en cylindre, avec éclaircissement du milieu pour laisser circuler plus librement l'air.

Voici en quoi consiste leur taille : Vers le mois de septembre, au moment où les branches voient jaunir leurs feuilles, on commence l'opération en ôtant tout le bois mort. D'abord, on fait une incision longitudinale à la tige, que l'on empaille, et on donne la forme que l'on désire donner à l'arbre en ravalant sur de bons bourgeons, le plus possible égaux en grosseur, une partie de l'extrémité des branches. Ce ravalage se fait le plus long possible ; on ne fait pour ainsi dire que revenir à une branche se trouvant sur la circonférence de la forme à donner. Toutes les branches laissées doivent être conservées entières, l'expérience ayant démontré que l'Abricotier s'en accommodait très bien.

On éclaircit le milieu en supprimant complètement les branches à trop fort ou à trop faible empâtement. Cette opération fait généralement un immense bien aux fruits, qui nouent mieux et deviennent beaucoup plus gros, l'expérience ayant démontré que les branches de moyenne vigueur sont les seules qui donnent les meilleurs fruits.

Cette opération complète ne doit se renouveler que tous les deux ans ; le reste du temps, on se borne à surveiller les gourmands ; tout œil se développant anormalement est éborgné aussitôt.

Cette opération fait repousser des yeux sur le plus vieux bois et donne ainsi nombre de productions fruitières sur le parcours des branches réservées, et les arbres qui la subissent vivent plus longtemps que les autres en rémunérant au quintuple la dépense du travail occasionné.

(Extrait du *Journal de vulgarisation de l'horticulture.*

DE L'ATTELAGE DES BÊTES BOVINES.

Au point de vue purement mécanique, la tête, chez les animaux, contribue, par sa mobilité et ses inflexions, à déterminer les attitudes et les mouvements du corps. Il en résulte que tout procédé d'attelage qui a pour effet d'enlever à cet organe sa liberté d'action est absolumeut condamnable. Aussi faut-il condamner de la manière la plus absolue l'habitude encore si répandue d'atteler les bœufs ou les vaches deux à deux, au moyen du joug.

Outre que cet engin, qu'on prendrait pour une sorte de contrefaçon de la cangue chinoise plutôt que pour un instrument de travail, gêne énormément l'allure des bêtes et paralyse ainsi plus ou moins leur énergie, il oblige assez souvent à faire un emploi inintelligent de la force animée.

N'est-il pas absurde, en effet, d'atteler deux forts animaux à une charrette très peu chargée ou à une légère charrue destinée à recouvrir de la semence dans des terres bien ameublies ?

Pourquoi deux bœufs ou deux vaches, là où un seul de ces animaux suffirait amplement ?

Conséquence forcée de l'emploi de ce joug odieux dont le nom a donné naissance à notre verbe subjuguer, lequel signifie soumettre par la force ou opprimer.

Les animaux domestiques destinés au travail sont des collaborateurs. Notre intérêt, autant que l'humanité, nous commande d'obtenir leur concours par les procédés les plus doux et non par la violence ou les tortures.

C'est ce qu'on a compris en Savoie où, de temps immémorial, on attèle bœufs et vaches au moyen de colliers fort commodes, au lieu de jougs. Ces bêtes ayant ainsi la

tête entièrement libre, travaillent plus allègrement et on peut, d'ailleurs, les utiliser isolément ou à plusieurs, suivant les circonstances.

Montrons, par exemple, combien cette pratique, tout en étant plus humaine, est beaucoup plus avantageuse que l'autre.

A l'époque des semailles, où il s'agit généralement d'aller vite en besogne, un cultivateur savoisien, en possession de quatre bœufs ou vaches, actionne quatre charrues à la fois, tandis qu'on n'en peut, ailleurs, actionner que deux avec un égal nombre de bêtes, uniquement à cause de leur mode absurde d'attelage géminé.

Obtenir quatre sillons, au lieu de deux, dans le même temps et avec la même force animée, n'est-ce pas un leur énorme avantage ?

Espérons qu'il finira par être apprécié comme il le mérite, et que l'emploi du collier, si anciennement et si intelligemment adopté en Savoie, pour l'attelage des bêtes bovines, se substituera un jour ou l'autre à l'usage du joug, partout où la routine maintient encore cet usage barbare.

(Extrait de l'*Avenir des Campagnes*).

EGERMAGE DE LA POMME DE TERRE.

Nous lisons dans la *Revue horticole* ce bon conseil :

« Ainsi que l'indique le mot égermage, cette opération consiste dans la suppression des germes des tubercules au fur et à mesure qu'ils se produisent. C'est un travail que l'on ne doit pas négliger, car ces bourgeons se forment toujours au détriment des tubercules, qui alors s'appauvrissent en fécule. Les variétés hâtives surtout doivent

être surveillées avec soin, parce qu'elles poussent les premières (excepté pour celles destinées à la plantation, surtout lorsqu'elles ne donnent que peu de bourgeons et que ceux ci, une fois cassés, ne repoussent plus, ainsi que cela a lieu pour la variété Marjolin, par exemple). A part ce cas, il faut enlever régulièrement les yeux au fur et à mesure qu'ils se développent, et non, comme beaucoup font encore, quand les pousses sont très longues.

DESTRUCTION DES FOURMIS.

On lit dans le *Journal d'agriculture pratique :*

Nous avons déjà donné bien des moyens de destruction des fourmis, mais voici un nouveau, ou plutôt un très vieux procédé pour les éloigner des armoires et autres lieux où elles se logent. Il date de plus d'un siècle et c'est M. P. Joignaux qui l'a remis en honneur après en avoir fait l'expérience. Roger Schabol en avait parlé dans son livre sur la *Pratique du jardinage*, et déjà il disait que ce n'était pas une nouveauté. Il s'agit tout simplement du charbon de bois On en place quelques morceaux su la tablette des armoires, près des fruits, des sucreries que les fourmis affectionnent particulièrement, et les fourmis n'y reviennent plus. Qu'on jette une poignée de charbon de bois cassé en morceaux au milieu d'une fourmilière, les fourmis déguerpissent. Quand, dans les années comme celle ci, et dans toutes les maisons, on ne sait à quel saint se vouer pour se débarrasser des fourmis, les marchands de charbon de bois vous diront que jamais ils ne voient ces mangeuses de sucre dans leurs maisons. (A. L.)

PRIX DES GRAINS, PAR HECTOLITRE, D'APRÈS LES MERCURIALES DES MARCHÉS DU DÉPARTEMENT DE LA LOZÈRE. — MAI 1885.

ARRONDISSEMENTS.	DÉSIGNATION DES MARCHÉS.	FROMENT.		MÉTEIL.		SEIGLE.		ORGE.		AVOINE.	
		1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.
FLORAC	Florac	18 50	18 50	16 »	16 »	13 50	13 50	13 50	13 50	7 50	7 50
	Meyrueis	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
	Pont-de-Montvert	» »	» »	» »	» »	14 »	14 »	» »	» »	10 »	10 »
MARVEJOLS	La Canourgue	17 90	17 54	15 15	14 80	12 50	12 50	7 80	7 80	7 80	8 27
	St-Chély-d'Apcher	» »	» »	» »	» »	13 25	13 25	» »	» »	» »	» »
	Marvejols	16 40	16 40	» »	» »	13 75	13 75	» »	» »	» »	» »
	Serverette	» »	» »	» »	» »	12 50	12 50	» »	» »	» »	» »
MENDE	Langogne	» »	» »	» »	» »	12 50	12 50	10 »	10 50	9 »	8 50
	Mende	17 50	17 50	15 »	15 »	13 »	13 »	11 50	12 »	8 »	8 50
	Villefort	» »	» »	» »	» »	14 »	» »	13 »	» »	7 »	9 »
	Prix moyen	17 79	17 76	15 38	15 26	13 32	13 22	11 16	11 36	8 21	8 62

PRIX DES GRAINS PAR HECTOLITRE, D'APRÈS LES MERCURIALES DES MARCHÉS DU DÉPARTEMENT DE LA LOZÈRE. — JUIN 1885.

ARRONDISSEMENTS	DÉSIGNATION DES MARCHÉS	FROMENT		MÉTEIL		SEIGLE		ORGE		AVOINE	
		1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.
FLORAC	Florac	18 50	18 50	16 »	16 »	13 50	13 50	13 50	13 50	7 50	7 50
	Meyrueis	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
	Pont-de-Montvert	» »	» »	» »	» »	14 »	14 »	» »	» »	» »	» »
MARVEJOLS	La Canourgue	17 90	17 90	16 17	16 17	13 74	13 74	13 07	13 07	7 80	8 27
	St-Chély-d'Apcher	» »	» »	» »	» »	12 35	14 »	» »	» »	» »	» »
	Marvejols	16 40	15 »	» »	» »	13 75	12 50	» »	» »	» »	» »
	Serverette	» »	» »	» »	» »	13 »	13 50	» »	» »	» »	» »
MENDE	Langogne	» »	» »	» »	» »	13 »	13 »	11 »	10 »	8 50	8 50
	Mende	16 50	17 »	15 »	15 »	13 »	13 »	12 »	12 »	8 50	9 »
	Villefort	» »	» »	» »	» »	14 »	14 »	13 »	13 »	9 »	9 »
	Prix moyen	17 41	17 69	15 72	15 72	13 37	13 28	12 51	10 76	8 26	8 31

CHARLES COMTE.

Au moment où, sous une féconde impulsion, la *Société d'agriculture, industrie, sciences et arts de la Lozère* entreprend de rassembler, pour les conserver à la postérité, les portraits des hommes qui, à un titre quelconque, ont fait honneur au département, l heure est venue de rappeler la vie et les travaux de François-Charles-Louis Comte, né à Sainte-Enimie le 23 août 1782, décédé à Paris le 13 avril 1837, après une carrière trop courte mais bien remplie.

Cette noble vie est des plus dignes d'être retracée ; le culte du droit et de la liberté, pratiqué sans défaillance, en est le principal caractère, et il est difficile de montrer, parmi les contemporains, un modèle plus achevé de la fidélité aux principes.

L'exemple des vertus qui régnaient au foyer domestique fut l'aliment fortifiant de la première jeunesse de Comte, qui s'écoula au milieu des évènements de la fin du siècle dernier, ce qui fut pour lui d'une salutaire influence en lui donnant un caractère bien trempé pour les jours d'épreuve qui s'annonçaient. Les enseignements que son père s'efforça de lui assurer, malgré les difficultés du temps, furent troublés par les vicissitudes qui étaient la conséquence de ces difficultés, mais sa jeune volonté sut se plier à toutes les nécessités qu'il fallait subir pour s'instruire (1). De même que presque tous les jeunes gens de cette génération, il avait conçu pour les républiques

(1) Un prêtre fugitif à Salmon fut son premier maître, et il en fut réduit à chercher, pour ainsi dire de prêtre en prêtre, les éléments de la science. (Mignet, notice).

de l'antiquité une admiration sans bornes, d'après les écrits des anciens, surtout de Plutarque ; la lecture des auteurs les plus estimés en France et des philosophes du 18e siècle developpèrent les tendances de son esprit. Ses cours classiques se complétèrent à l'école centrale de Mende, et, en 1806, il se rendit à Paris pour s'y préparer, par l'étude du droit, à une carrière conforme à ses goûts. Il y arrivait avec des idées arrêtées et qui déjà s'étaient, dans son pays natal, en 1804, affirmées par un vote contraire au changement de la Constitution consulaire en Constitution impériale.

Inscrit au tableau de l'ordre des avocats, il continua d'apprendre, de travailler, et, modeste collaborateur du recueil jurisprudentiel de Sirey, il attendit ; de sorte qu'il se trouva dans la force de l'âge et l'entière possession de ses facultés, lorsque la Restauration, succédant au régime impérial et militaire, donna l'essor aux idées libérales qui avaient sommeillé pendant plusieurs années.

L'heure parut propice à Ch. Comte pour entrer dans la politique militante, en se dévouant à la défense des principes et des droits consacrés par la Charte, c'est à-dire du gouvernement représentatif, qu'il lui parut essentiel d'assurer contre tout retour offensif, soit des pouvoirs publics, soit du parti qui, dans le pays, entretenait des desseins de réaction. Il eut le mérite de placer la discussion politique sur son véritable terrain, et bientôt on put apprécier combien il faut compter avec une opposition qui, en respectant les personnes, se montre intraitable sur les principes. Tels furent les débuts de la carrière du polémiste et du publiciste qui déploya, dans le *Censeur*, journal fondé par lui, les plus éminentes qualités, à côté de l'émule qu'il s'était associé dès les premiers jours, M. Dunoyer.

La liberté d'écrire était au nombre des droits consacrés

par la Charte ; aussi, le succès du *Censeur* fut-il considérable. « Les articles de haute politique et de législation générale « qu'il renfermait jetaient la lumière sur les vives questions « qui s'agitaient alors et contribuèrent puissamment à former « l'opinion publique, éveillée par l'intérêt qui s'y attachait. » (Béranger (1), *disc.* 16 av. 1837).

Comte, laissant au second plan les simples discussions littéraires, et, dédaigneux de toute forme servile, voulut surtout (ce sont ses expressions) « qu'on se préoccupât de morale et de législation, en éclairant les citoyens sur leurs véritables intérêts. »

Il se servit, (a dit M. Mignet en 1846,) « de cette liberté « hardie, ombrageuse qui, à l'aide de la Presse, recueille les « plaintes, garde les droits, expose les besoins, propage les « idées, de mille sentiments divers forme l'opinion générale ; « liberté qui agite quelquefois les peuples, mais les élève et « les fortifie ; contredit les gouvernements, mais leur est « encore plus utile qu'incommode par la retenue qu'elle leur « impose et les fautes qu'elle leur épargne, et qui, malgré « ses erreurs et ses injustices, conduit à la longue par la « discussion à la vérité, par la défense du droit de chacun « à la justice pour tous, ne laisse pas les désirs publics trop « longtemps méconnus éclater en passions irrésistibles et « prépare les réformes qui préservent les Etats des révolu- « tions. »

Ainsi entendu, et si elle ne dégénerait pas, qui n'aimerait cette liberté ?... Au reste, personne n'en fit un usage plus patriotique, plus courageux et plus honnête que Comte qui se signala par l'intrépidité de ses luttes, par l'énergie de son attitude et par les discussions de son journal, qui, d'abord

(1) Président de l'Académie des sciences morales et politiques.

hebdomadaire, dut se transformer en volume de vingt feuilles d'impression pour échapper aux rigueurs de la loi du 21 octobre 1814.

L'acquittement du général Excelmans, qu'il défendit devant le Conseil de guerre de Lille, et dont il avait, dans le *Censeur*, avec la plus noble indépendance de pensée, préparé la défense devant le pays, montre l'influence que Comte exerçait sur l'opinion.

Les Cent jours ravivèrent son aversion pour le régime impérial dont il combattit le rétablissement ; la publication du *Censeur* fut menacée, mais ses auteurs restèrent inaccessibles aux menaces comme aux offres, se bornant à demander, pour le pays, un bon gouvernement et pour eux, la sécurité dans le travail.

Avec la 2me Restauration, nouvelles difficultés. La saisie du journal, qui n'avait été que comminatoire, devint procédé définitif... Il fallait se taire. Ce fut l'occasion d'une évolution de Comte qui passa de la politique pure à l'économie politique, sous l'influence de J. B. Say, l'un des maîtres de la science économique les plus éminents, qui l'avait pris en affection et dont les écrits sur la production et la distribution des richesses avaient développé dans une puissante synthèse les doctrines d'Adam Smith.

En 1818, le disciple devenait le gendre du Maître et recevait de lui une compagne distinguée par l'intelligence et le dévouement, union dont M. Béranger a dit : « Qu'elle fut un bienfait de la Providence qui ménageait à Comte des consolations pour les injustices sans nombre auxquelles il devait être exposé. »

La même évolution s'était faite dans l'esprit de M. Dunoyer, et tous deux avaient repris leur œuvre avec la devise « Patrie et liberté, » dans leur journal qui reparut sous le titre du *Censeur Européen*.

Négligeant le terrain de l'opposition libérale et de la politique constitutionnelle, ils s'appliquèrent à découvrir un but d'activité sociale et le trouvèrent dans l'industrie. (P. Janet, *Revue des deux Mondes*, 15 avril 1876).

La doctrine des intérêts, devenue depuis lors si générale, se dégageait de leurs écrits ; l'activité humaine, selon eux, doit être détournée de ce qui l'avait alimentée jusques-là, pour être ramenée vers le travail et l'industrie, en prenant le bien-être général pour fin.

La liberté du travail devient, pour eux, la condition essentielle de la loi économique, et, comme l'organisation politique doit être le reflet de l'état des sociétés, l'administration revient forcément aux classes laborieuses.

La doctrine est logique sans doute, mais trop absolue. La pratique exclusive des intérêts industriels n'étant pas suffisante pour donner les aptitudes nécessaires à l'art de conduire et d'administrer les nations suivant leurs légitimes aspirations. Aussi, le *Censeur*, qui s'inspirait surtout d'une violente réaction contre le militarisme et des conséquences économiques de l'état de guerre, ne poussa pas les déductions à l'extrême, malgré les entraînements de la polémique.

Après avoir, parallèlement avec Saint-Simon qui, dès 1817, développait, dans le journal L'*Industrie*, des idées analogues et procédant des mêmes économistes, donné la préférence aux producteurs contre les non-producteurs (*Censeur Eur.* tome II. p. 38), aux industrieux contre les oisifs, aux abeilles contre les frélons, (Dunoyer, OEuvres, tome II, p. 43, 44), Comte et Dunoyer qui avaient eu l'honneur, des premiers, de faire passer dans la politique l'application sérieuse de leurs idées, « fixèrent le maximum de leurs revendications à la « liberté complète de l'industrie, en laissant au gouvernement « la tâche d'en assurer la sécurité, tandis que l'école de Saint-

« Simon tendait de plus en plus à la constitution de la classe « industrielle, comme classe privilégiée, et remettait le gou- « vernement aux mains de l'industrie, devenue la fonction « sociale par excellence... » (P. Janet, loco citato.)

Comte ne craignait pas de reconnaître, plus tard, (Législation, pages XXVII et XXVIII,) que ce qu'il avait écrit dans le *Censeur*, relativement à l'organisation ou à la distribution des pouvoirs politiques, ne pouvait être aveuglément accepté, et, plus tard encore, dans le tome II, page 481, de son livre sur la Propriété, de répudier la division de la société en deux classes dont l'une serait celle des oisifs.

Les épreuves se multipliaient; cinq mois à la Force, en 1817, pour s'être exprimé d'une façon trop incisive sur les Alliés et pour avoir signalé la nécessité de développer l'instruction primaire et de doter le pays d'institutions municipales; des rigueurs sans exemple en 1818, à l'occasion d'un procès que fit au *Censeur* un ex-procureur du roi se disant calomnié, lors duquel procès la présence d'esprit de Mme Comte sauva celui-ci d'une arrestation odieuse, et qui, grâce à la fermeté de Comte, du fond de sa retraite, et de Dunoyer, du fond de sa prison, aboutit, sur la plaidoirie d'un autre Lozérien, O. Barrot, à l'arrêt de cassation du 18 septembre, qui décida sur leur tête une question de compétence précieuse pour la Presse; .... une condamnation à l'emprisonnement et à l'amende en 1820, pour avoir annoncé, dans le *Censeur* devenu quotidien, une souscription en faveur des victimes de l'arbitraire; ... tel est le sommaire abrégé de ce chapitre de la vie du journal et de ses écrivains.

En outre, une situation générale qu'aggravait, chaque jour, l'irritation que causaient les modifications de la loi électorale, la censure rétablie, la liberté individuelle supprimée, tout, aux yeux de Comte, rendait impossibles ou improfitables les discussions philosophiques.

Il avait compris combien il s'était abusé, « lorsqu'il avait « pensé qu'il était possible de faire faire quelque progrès à « la science des lois, en traitant séparément les questions qui « naîtraient des circonstances, alors que les discussions poli- « tiques quotidiennes et les prétentions des partis ne laissent « l'esprit ni assez calme, ni assez libre pour apporter, dans la « recherche de la vérité, l'impartialité, la patience, la persé- « vérance qui sont la condition du progrès. » (Lég. tome I, p. XXV.)

Sa condamnation lui offrit le moyen de rentrer dans cette condition. Pour ne pas la subir, il prit le chemin d'un exil volontaire de cinq ans, nécessaires à la prescription de la peine, et, suivi de la compagne dévouée de sa vie, il se rendit à Genève, où il savait trouver d'illustres amitiés : le publiciste Et. Dumont, l'historien économiste Sismondi, le botaniste de de Candolle, espérant qu'il pourrait, à loisir, dans ce pays, réaliser son projet d'écrire son traité sur la législation.

A peine à l'œuvre depuis quelques mois, il dut accepter une chaire de législation et de droit naturel dans l'Académie de Lausanne, sur l'offre spontanée du canton de Vaud.

Pendant deux ans, son cours eut le plus grand succès, et, loin de le détourner de son ouvrage, l'obligea d'y travailler avec plus de suite et de juger ses propres opinions avec plus de sévérité ; parce que, dit il : « si tout homme ne doit rien « dire qui puisse être désavoué par sa conscience, celui qui « expose ses idées devant des jeunes gens est soumis à l'obli- « gation rigoureuse de ne pas se tromper et de ne trahir la « confiance de personne, en propageant l'erreur chez de « jeunes esprits que rien n'a préparés à s'en garantir. » (Lég. p. XXX.)

La Politique s'émut de son succès, et des notes diplomatiques furent adressées à la Suisse au sujet des étrangers qu'elle

avait accueillis ; le canton de Vaud ne voulait pas consentir au renvoi de Comte, mais lui, soucieux du danger que sa présence ferait courir à ses hôtes, donna sa démission par une lettre empreinte de délicatesse et de dignité : « Il mé-« connaîtrait, écrivit-il, la confiance dont il a été honoré, « s'il souffrait qu'une lutte si pénible se prolongeât. A aucun « prix, il ne veut servir de prétexte à une agression contre « la Suisse, et, il demande à se retirer et à mettre un terme « aux débats dont il a été, ou dont il peut être encore le « sujet. »

Il passa en Angleterre où, à côté de Jérémie Bentham, publiciste et économiste anglais, citoyen français, de par la Convention, et le chef avéré de l'école utilitaire, il travailla pendant deux autres années à son ouvrage qui devait voir le jour à Paris en 1826, peu après que la prescription de sa peine lui eût permis de reprendre, si non sa place sur le tableau de l'ordre des avocats, du moins ses travaux dans sa patrie.

Il ne faut pas s'attendre à trouver dans le traité sur la législation un ensemble de régles sur l'art de faire les lois ou de les interprêter. L'idée du livre part d'un autre point de vue largement étudié ; c'est l'exposition générale des lois suivant lesquelles les peuples prospèrent, dépérissent ou restent stationnaires. Qui ne comprend que ce programme implique au plus haut degré l'examen approfondi des lois économiques qui président aux diverses évolutions par lesquelles les peuples, en vertu d'un principe qui leur est commun, tendant constamment à s'organiser de manière à donner à leurs moyens d'existence toute l'énergie possible, en s'affranchissant des systèmes plus ou moins ingénieux mis en action pour combattre cette indestructive tendance.

Ce programme, qui comprend, parmi les nombreuses ques-

tions qui en découlent, l'étude de l'action réciproque des nations, les unes sur les autres, au point de vue de l'organisation sociale de chacune d'elles, a été traité par la méthode analytique et par les procédés d'observation si heureusement appliqués aux sciences exactes.

L'esprit demeure confondu devant l'étendue du travail réalisé par l'auteur, devant les connaissances multiples et profondes dont il a fait preuve dans l'appréciation des auteurs dont il discute les opinions et dans l'examen des récits des écrivains ou des voyageurs qui, en esquissant l'histoire des peuples, ont décrit les effets de la liberté ou de la servitude, l'influence des climats et de la nature du sol, c'est-à-dire des milieux. Sa pensée y est soumise à la même rigueur d'analyse que les documents qu'il étudie.

On sent que la philosophie du 18e siècle l'inspire sans l'assujettir ; que les doctrines d'Adam Smith et de J.-B. Say émergent du creuset dans lequel se poursuit cette gigantesque analyse, toujours sans sécheresse, et avec une profusion de moyens quelquefois surabondante, avec une indépendance d'allure qui ne fléchit ni devant l'autorité des publicistes en renom, ni surtout devant les systèmes du 18e siècle. S'il reste, avec Bentham pour la théorie utilitaire, il est loin d'en accepter toutes les formules, souvent poussées jusqu'à l'égoïsme.

Frédéric Bastiat a dit de l'œuvre de Comte : « Qu'il ne « connaissait aucun livre qui fasse plus penser, qui jette sur « l'homme et sur la société des aperçus plus neufs et plus « féconds. » Un pareil témoignage dit assez haut pourquoi l'Académie Française avait décerné à Comte, en 1828, le grand prix Monthyon, comme à l'auteur de l'ouvrage le plus utile aux mœurs.

Après la révolution de 1830, Comte fut élu député dans la Sarthe ; il fut aussi pendant quelque temps Procureur du

Roi à Paris ; mais son indépendance de caractère s'accommodait mal d'obligations que la situation pouvait rendre délicates pour lui. En acceptant des fonctions, dans la pensée d'être utile au bien public, il dut suspendre, ainsi qu'il le dit, l'exécution du projet qu'il avait formé de compléter par des traités séparés l'ouvrage dont il avait publié quatre volumes en 1826 et 1827 ; mais il ne tarda pas à comprendre qu'il devait se résigner à ne pas prendre part à des affaires de gouvernement. (Propriété, p. VI et VII). Une dissidence avec son Procureur général lui fit reprendre sa liberté pour ne rester que député dans l'opposition, assidu aux travaux parlementaires ; savant écrivain toujours prêt pour les fécondes controverses de la science et chef de famille dévoué à l'éducation de ses enfants.

En 1832, appelé des premiers à l'Académie des Sciences Morales et Politiques reconstituée, il en fut élu Secrétaire perpétuel.

Revenu dans son milieu de prédilection, et tout en conduisant avec autorité les travaux de l'Académie, il reprit les siens, pour continuer le monument dont il avait posé les assises dans son traité de Législation qu'il considérait, seulement, comme contenant les prolégomènes d'une science qui restait à faire. Grand dessein digne d'un esprit supérieur que rien ne détourne de son but, mais qui sait attendre de la marche des évènements l'occasion propice de se prononcer avec plus d'utilité.

De même qu'en 1818, après avoir observé le fonctionnement de la justice dans deux grands pays, il avait traduit le livre estimé de sir Richard Philipps sur les obligations et les pouvoirs du jury, et accompagné cette traduction de ses propres considérations sur le pouvoir judiciaire et sur l'institution du jury en France, en Angleterre et aux Etats-Unis ;

de même encore qu'en 1829, au lendemain de la dissolution de la garde nationale de Paris, il avait retracé, dans une histoire de cette institution, la participation de la population parisienne aux principaux événements de la Révolution française depuis 1789, il fut amené, en 1830, à faire connaître ses vues et le résultat de ses études sur la propriété, en présence des attaques hardies dont elle était l'objet de la part des novateurs.

La propriété étant à ses yeux l'un des résultats de la civilisation, l'heure était venue de reprendre le cours de ses publications, par l'examen spécial d'une question qui est la suite naturelle de celles précédemment examinées dans le traité de législation, et dont la solution, telle qu'il l'envisage, lui paraît être l'objectif des classes laborieuses chez les nations modernes par lesquelles il est admis, en principe et en fait, que tout homme est maître de lui-même, ainsi que du produit de ses travaux, et qui garantissent à chacun des membres de la société, non seulement la *jouissance*, mais encore la *disposition* des biens qui lui appartiennent. Il ne définit la propriété qu'après en avoir étudié toutes les manifestations, aux diverses étapes de la civilisation. Partant des principes les plus féconds et s'inspirant du bien-être général, il ne se laisse pas cependant entraîner, par fausse philantropie, jusqu'aux déductions extrêmes qui aboutissent à la négation du droit. Les deux volumes qui renferment ce Traité peuvent être considérés comme une œuvre magistrale.

La propriété lui apparaît, non comme le résultat de conventions primordiales consacrées par la loi, mais comme l'effet d'un besoin inhérent à l'homme pour l'exercice complet de ses facultés, et comme une des nécessités inéluctables de toute organisation sociale, que la loi n'a eu qu'à garantir. Sans s'arrêter à ce qui paraît subtil, on reconnaît une vigueur de

raisonnement, une profondeur de science et une ampleur de vues rares, qui révèlent tour à tour le philosophe, l'économiste et le juriste, tant dans la recherche des origines que dans l'étude des applications : appropriation du sol, capitaux, produits de l'industrie, créations artistiques et littéraires, etc., etc.

Dans le chapitre qui couronne ce beau travail, il résume sa pensée et ses convictions dans des termes qui montrent la sagesse de son esprit. On a pu comparer justement son livre à un arsenal rempli de toutes les armes nécessaires pour combattre les errements du communisme.

Il ne s'en serait pas tenu là ; l'état des personnes et la constitution des familles devaient être la suite naturelle de ses travaux, (Prop. tome II, p. 471) mais ses jours étaient comptés.

Parmi ses œuvres académiques, on doit citer sa notice sur Garat et surtout celle que, pendant sa maladie, il écrivit sur Malthus, l'original et sévère théoricien de l'essai sur le principe de la population.

« Pourquoi de telles intelligences sont-elles rappelées au « moment où elles promettent encore à la science et à la « patrie tant d'utiles travaux, tant de nobles dévoûments ? « Atteint d'une douloureuse maladie, et après de cruelles « souffrances que tempéraient, seules, les méditations d'un « esprit aussi ferme qu'élevé » (Béranger, disc.), Comte s'éteignit au milieu des siens, le 13 avril 1837, laissant pour héritage à ses jeunes enfants le souvenir de ses vertus et de ses talents, et pour continuer la direction qui leur était prématurément ravie, leur mère, femme digne de lui, qui avait toujours vécu de sa pensée et de sa vie.

« Comte croyait aux idées avec une foi vive, il aimait le « bien public avec une passion désintéressée. Ces belles

« croyances, qui sont l'honneur de l'intelligence humaine, « il les eut, jusqu'à l'enthousiasme, avec les fortes vertus qui « sont aussi nécessaires à un peuple pour rester libre que « pour le devenir ». (Mignet).

Cet éminent penseur, ce vaillant écrivain fut, par-dessus tout, un homme de bien ; jamais il ne dévia de la droite ligne. Sous des formes austères et rigides qui étaient, en quelque sorte, le cachet de son caractère, « il avait une grande douceur et de la bonté de cœur » (1). Malgré l'âpreté des luttes qu'il ne cessa de soutenir et les épreuves de sa vie, il n'a nui à personne. Il a laissé une renommée pure que son pays est fier de revendiquer.

A. MOULIN,
Conseiller à la Cour d'appel.

---

(1) De Laborde, député. Discours.

Le cardinal Bragose.

Guillaume Bragose était issu d'une famille obscure du Gévaudan. Les auteurs qui ont écrit l'histoire des Papes d'Avignon et particulièrement les vies d'Innocent VI et d'Urbain V, sont d'accord sur ce point, qui ne paraît pas douteux, quoique Villani par erreur indique Limoges. (V. Onuphrius, vie des Papes; Auberg Ant. histoire des Cardinaux; de Bosquet sur Innocent VI et Urbain V; Frizon; Gallia purpurata; Balluze; Moreri; Gallia Christiana). On relève dans ce dernier ouvrage le passage suivant : « Guillelmus Bragose « quem scriptor vitæ Innocentii Papæ VI testatur ex pago « Mimatensi fuisse oriundum » (Sainte-Marthe, G. Chr. « t. I, p. 279.)

Au reste, l'amitié, si ancienne, d'Urbain V n'est-elle pas un argument à l'appui de leur commune origine ? Les auteurs modernes n'ont pas hésité à adopter cette opinion. (Ignon, Pascal, Prouzet, Th. Roussel).

Bragose, enfant d'un pays de foi, poussé par une forte vocation, se dirigea vers un de ces foyers de lumière et de science qui s'étaient perpétués à travers les temps du moyen âge, et demanda aux études de droit civil et canonique l'aliment dont son âme avait besoin. Il atteignit aux sommets de cette science et mérita d'être appelé « Maximum canonistam et hominem magni cordis. » (Baluze, t. I, p. 420. Sainte-Marthe, t. I, p. 279).

Il est mentionné comme suit dans les Annales Toulousaines de 1355, p. 79.

Sos assaber mossen Guillen Bragose
En decretals vertadier vehempluri.

C'est en effet à Toulouse, la grande cité du Midi, où les lettres étaient le plus en honneur, qu'il se distingua dans une chaire de droit canonique en l'Université de cette ville et qu'il eut pour disciples Guillaume d'Aigrefeuille et Guillaume de Grimoard, qui fut Urbain V.

Il écrivit sur les décrétales des commentaires fort loués par Bellamera, longtemps consultés, qui lui avaient valu le titre de Doctor decretarum (in regesto pontificio, p. 50, 53).

En 1335, il était vicaire général de l'Archevêque de Toulouse. On le voit, vers cette époque, présider une cérémonie de rétractation ou de réparation, à l'occasion d'un sermon dans lequel un religieux de l'Ordre des Frères Mineurs, professeur du théologie, avait nié l'Immaculée Conception (Martin de Salva, Œg. Bellamera, cités par Baluze).

Il était évêque de Vabres, peu avant d'être revêtu, le 10 septembre 1361, de la pourpre romaine par Innocent VI, comme cardinal-diacre, au titre de Saint-Georges au voile d'or, dans une promotion de huit cardinaux tous désignés par leur diocèse d'origine, ... (7° D. G. Bragose diocœsis mimatensis).

Il reçut, bientôt après, la charge du Grand Pénitencier, et, le 13 décembre 1362, il fut fait cardinal-prêtre, au titre de Saint-Laurent in Lucinâ, par Urbain V qui voulut l'honorer d'un titre en rapport avec les importantes fonctions qu'il exerçait.

Dans les conseils d'Urbain V, sa fermeté de caractère fut à l'épreuve, en face de l'événement capital de ce grand Pontificat, c'est-à-dire, du retour à Rome auquel il crut devoir résister en devenant, parmi les cardinaux, l'un des chefs de l'opposition à ce dessein du Souverain Pontife son ami.

Il ne faut pas rechercher le caractère de cette opposition dans les lettres de Pétrarque, véritables pamphlets dictés par un patriotisme outré, qui manquent d'autorité à cet égard,

parce que, si leur auteur fut un instigateur convaincu de l'événement, il fut aussi le détracteur haineux de ses adversaires.

Il suffit de considérer que Bragose, l'homme au grand cœur, appelé aux plus hautes dignités par un Pape réformateur, n'avait pas à s'arrêter à des motifs terrestres quand il y avait des raisons d'un ordre élevé, si élevé que le roi de France avait cru devoir les faire rappeler par une ambassade conduite par le docteur N. Oresmes, et il estimait sans doute, même en dehors de l'intérêt français, que la situation de l'Italie, malgré les succès militaires et diplomatiques d'Albornoz, n'était pas mûre pour ce dénoûment.

Après avoir résisté dans la mesure de ses forces et de ses convictions, il se soumit, et, se séparant des cinq cardinaux qui ne voulurent pas quitter le sol de leur patrie, il suivit, le 30 avril 1367, le Chef de l'Eglise sur la galère vénitienne qui devait le transporter en Italie avec Gui de Boulogne, G. d'Aigrefeuille, de Montaigu, Marc de Viterbe, Capoccio et Guillaume Sudre. D'autres, parmi lesquels le cardinal Anglic, avaient pris la voie de terre.

Le séjour de la Cour pontificale à Viterbe fournit l'occasion d'envisager les difficultés de l'entreprise. Le 5 septembre, sous le futile prétexte que les familiers des cardinaux se lavaient, sans gène, à la principale fontaine de la ville, les habitants se soulevèrent, au cri de : « Vive le peuple, mort à l'Eglise. » Le Pape fut assiégé dans la Citadelle, et les cardinaux se virent contraints de se rendre et « bailler leur « capel rouge, pour eulx sauver leur vie » (Continuateur de Nangis, p. 916.) Les cardinaux Alberti et Bragose furent les plus maltraités. Cette sédition arracha de tristes pronostics à Urbain V, qui dut reprendre sa route sans être précédé par l'empereur d'Allemagne, infidèle à sa promesse. Ne pressentait-il pas déjà que Rome, quoique préparée par les insti-

tutions civiles qu'elle avait reçues du cardinal Albornoz, ne pourrait encore conserver la Papauté ?

Le 16 octobre, il y fit son entrée entouré d'un grand appareil militaire. Epuisé par les fatigues du voyage, Bragose se mourait, et vingt-sept jours après son arrivée dans la Ville Eternelle, il rendait le dernier soupir, le 11 novembre 1368, après avoir légué tous ses biens à son église de Saint-Laurent, où il voulut être inhumé.

Il avait vainement essayé d'obtenir l'autorisation d'aller, suivant l'avis des médecins, demander à l'air natal le rétablissement de sa santé ; mais le Pape l'avait retenu par les perspectives prochaines de la patrie céleste, dans des termes qui font penser qu'il réagissait sur lui-même pour inspirer, autour de lui, une sécurité que, sans doute il ne ressentait pas. (Magnan, hist. d'Urb. V, p. 360.)

Pétrarque, par qui cette réponse est connue et dont les rancunes contre Bragose devaient tomber devant la mort exemplaire, et surtout, devant les dispositions testamentaires du Cardinal, savait bien à quoi s'en tenir sur la pensée intime du Souverain Pontife et sur les motifs d'hésitation que les circonstances ne justifiaient que trop en donnant raison aux cardinaux. Une seconde lettre de la même époque à François Bruni ne permet pas d'en douter ; par un juste retour, lui qui avait vu le doigt de Dieu dans la mort de Bragose, mourut subitement, quatre ans plus tard, dans la retraite d'Arqua, laissant sa mémoire exposée au reproche de n'avoir pas, en sacrifiant trop à l'amour du repos, fait tout ce qu'il aurait dû faire, et de s'être obstinément dérobé devant les instances réitérées d'Urbain, qu'au milieu de difficultés sans nombre, il priva de son influence, des conseils que faisaient réclamer de lui ses relations, non moins que sa connaissance des hommes et des choses en Italie et surtout de l'appui de sa présence.

Pour se soustraire à ce devoir digne d'une grande âme, il en fut réduit à épiloguer « sur les attraits de sa solitude,.... sur la faiblesse de l'âge et les fatigues de la route..... » c'est-à-dire, les prétextes dont sa vertu implacable avait fait un crime aux cardinaux. (Pétrarque, Senilea, lib. IX, ép. 11, id. ép. 16).

A. Mezzis.

RAPPORT de M. Rimbaud, membre de la Commission chargée d'examiner le livre de M. Fayet sur les usages locaux du département.

Messieurs,

Votre Commission a lu, avec beaucoup d'intérêt et d'attention, l'étude faite par M. Fayet, juge d'instruction à Orange, mais alors substitut à Mende, sur les usages et règlements locaux de la Lozère. Cette étude, quoiqu'étant un livre de droit, se rattache tout spécialement à l'agriculture, que ces usages réglementent dans beaucoup de cas utiles à connaître, non seulement par les hommes de loi, mais par tous les propriétaires et cultivateurs. A ce point de vue, le travail de M. Fayet rentre donc dans le but de notre Société et il doit lui être fait bon accueil.

Il remplit d'ailleurs une lacune dans cette matière, car, depuis longtemps, le besoin d'un recueil sur nos usages locaux se faisait sentir dans notre pays, comme d'ailleurs dans les autres départements de France, puisque, dès 1850, M. le Ministre de l'agriculture avait, par deux circulaires des 5 juillet 1850 et 15 février 1851, prescrit à M. le Préfet de nommer des commissions chargées de recueillir et constater les usages locaux de notre département; mais il n'a point été donné suite, dans notre pays, à ces sages et prévoyantes mesures d'instruction, et c'est par ses seules forces et recherches, aidé de MM. les Juges de paix et autres per-

sonnes, que M. Fayet a fait son utile travail, ce qui augmente beaucoup son mérite.

Il serait trop long, Messieurs, de faire l'analyse de ce livre intéressant ; nous vous renvoyons à cet égard à la lecture de l'introduction à son livre, que fait M. Fayet et qui en indique parfaitement le but et l'économie.

Mais des recherches de cette nature, colligées avec soin et intelligence, et rattachées aux textes de loi de nos codes, qui s'en réfèrent encore aux usages locaux pour bien des cas, font de cette étude un livre, non seulement intéressant à lire pour connaître ces usages, mais encore d'une utilité pratique de tous les jours.

M. Fayet termine son travail par le rappel des anciens poids et mesures dans chacune de nos localités, ce qui servira encore bien souvent à comprendre et interpréter des actes qu'il serait difficile de juger sans cela.

Votre Commission émet donc l'avis que l'ouvrage de M. Fayet soit imprimé au Bulletin, afin d'en vulgariser la connaissance, et qu'une récompense honorifique soit décernée à son auteur.

SÉANCE DU 9 JUILLET 1885.

Présidence de M. l'abbé BOSSE, Secrétaire Général.

Présents : MM. André, l'abbé Boissier, l'abbé Boissonade, Breil, de Carbon-Ferrière, Fabre, Lefranc, Léopold Monestier, Paparel et Vincens.

Lecture et approbation du procès-verbal de la dernière séance.

Dans une précédente séance, M. Breil, professeur départemental d'agriculture, avait été invité par M. le Président à étudier la question posée par Mme Salvat, de Saint-Germain-de-Calberte, en ce qui concerne les moyens d'extraire l'alcool des châtaignes. M. Breil rend compte des démarches qu'il a faites en vue de donner satisfaction à la demande de Mme Salvat. Il communique une lettre qu'il a reçue d'un de ses collègues, M. Giraud, professeur à l'Institut national agronomique de Paris. Il résulte de cette communication que M. le Ministre de l'agriculture a transmis à M. Giraud, en le priant d'examiner la question de la fabrication de l'alcool de châtaignes, une délibération prise sur cet objet par le Conseil général de la Lozère, au cours de sa session d'août 1884.

Les travaux multipliés de M. Giraud ne lui ont pas permis de s'occuper immédiatement de la question dont l'a saisi M. le Ministre. Toutefois, il pense qu'elle pourra être bientôt étudiée en collaboration de M. Breil.

A ce sujet, M. Breil émet l'avis que pour étudier fructueusement cette question, il serait nécessaire que des instruments spéciaux fussent mis à sa disposition.

— M. l'abbé Boissonade fait connaître que M. Ch. Flahault, professeur à la Faculté des sciences de Montpellier, en mission à Mende, a visité l'Herbier de Prost qui fait partie des collections du Musée. M. Flahault a exprimé sa satisfaction à M. l'abbé Boissonade d'avoir trouvé cet herbier en bon état et s'est promis de le mentionner dans un travail qu'il prépare sur la Flore Cryptogamique de la France.

— On n'ignore pas que M. Giral, agent-voyer à Langogne, membre de notre Société, est l'inventeur d'un siphon automatique qui est employé pour faire ouvrir et fermer les réservoirs destinés à l'irrigation des prairies. (Voir le *Bulletin* de juillet-août 1884).

M. Giral a bien voulu faire parvenir à M. le Président, pour être mis sous les yeux des membres de la Société, un exemplaire de ce siphon pour lequel il a été pris un brevet d'invention.

Des remercîments sont votés à M. Giral pour l'envoi de cet appareil qui a valu à l'inventeur une médaille d'argent décernée par la *Société des agriculteurs de France*, au Concours régional agricole du Puy, en 1884, et qui prendra place parmi les instruments agricoles perfectionnés que possède la Société.

— M. l'abbé Boissier fait don pour le Musée de six pièces de monnaie (Louis XIV, Louis XV, Victor Amédée III, roi de Sardaigne, etc.)

Remercîments.

APPORTS SUR LE BUREAU.

M. Albouy, jardinier à Mende, a envoyé trois variétés de Fraises remarquables par leurs dimensions et leur goût. (Docteur Morère, duc de Malakoff et Auguste Nicaise).

M. Clavel (Jean), jardinier à Mende, a présenté une belle collection de légumes, tels que : Pomme de terre Early rose et Chave ; Pois goulu et serpette ; Navet plat hatif, Navet blanc à collet rose ; Radis à bout blanc, rond et demi-long ; Ognons blanc et rose ; Chicorée de Meaux ; Romaine, etc., etc.

CONCOURS D'ANIMAUX REPRODUCTEURS

TENU A CHATEAUNEUF LE 8 JUILLET 1885.

PROCÈS-VERBAL.

L'an mil huit cent quatre-vingt-cinq et le huit juillet, à midi, le Jury chargé, en exécution du programme du 12 mai dernier, approuvé par M. le Préfet, de procéder à à la désignation des sujets dignes d'obtenir les primes à décerner dans le Concours institué à Châteauneuf pour les animaux reproducteurs des espèces bovine, ovine et porcine de l'arrondissemennt de Mende, s'est réuni à Châteauneuf.

Etaient présents :

MM. Monteils, Président ;
Bonnet, conseiller général ;
De Verdelhan des Molles, propriétaire à Langogne ;
Monestier (Léopold), propriétaire à Mende ;
Chalmeton (Hippolyte), propriétaire à Malassagne, commune de Rieutort-de-Randon ;
Roux, ancien maire de Chaudeyrac ;
Troupel, vétérinaire.

MM. Rouvière, conseiller général, et Siau, nommés membres du Jury, ne s'étant pas rendus à Châteauneuf, M. Roux, ancien maire de Chaudeyrac, a été prié de s'adjoindre au Jury.

Après que M. le Président a eu rappelé les règles du Concours, le Jury s'est transporté sur la place, où un

emplacement avait été assigné à chaque espèce d'animaux et où ceux-ci ont été rangés par catégories.

Les certificats de naissance, d'élevage, etc. ont été recueillis ; ensuite l'examen des animaux exposés a eu lieu dans l'ordre suivant :

1° Espèce bovine.

Il a été admis au concours 7 taureaux de 2 à 3 ans ; 11 taureaux de 1 à 2 ans ; 10 génisses de 2 à 3 ans ; 5 génisses de 1 à 2 ans, et 24 vaches.

Ont été désignés, savoir :

Taureaux de 2 à 3 ans.

Pour la prime de 80 francs, un taureau signalé race tarentaise, poil blaireau, appartenant à M. Rodier (Joseph), demeurant au Cheylaret, commune de Langogne.

Pour la prime de 60 francs, un taureau signalé race d'Aubrac, poil gris, appartenant à M. Daudé (Guillaume), demeurant à Mende.

Pour la prime de 40 francs, un taureau signalé race croisée, poil blaireau, appartenant à M. Bouquet (Amédée), demeurant à Châteauneuf.

Pour une mention honorable avec médaille de bronze, un taureau signalé race croisée, poil froment, appartenant à M. Mallet (Jean-Baptiste), demeurant à la Recouse, commune d'Arzenc-de-Randon.

Taureaux de 1 à 2 ans.

Pour la prime de 40 francs, un taureau signalé race d'Aubrac, poil blaireau, appartenant à M. Pouzouly (Etienne), demeurant à Montagnac, commune de La Panouse.

Pour une mention honorable avec médaille de bronze, un taureau signalé race d'Aubrac, poil froment, appartenant à M. André (Jean), demeurant à Estables.

Génisses de 2 à 3 ans.

Pour la prime de 50 francs, une génisse signalée race d'Aubrac, poil froment, appartenant à M. Roudil (Etienne), demeurant à Grandrieu.

Pour la prime de 40 francs, une génisse signalée race d'Aubrac, poil froment, appartenant à M. Baffie (Etienne), demeurant à la Panouse.

Pour une mention honorable avec médaille de bronze, une génisse signalée race d'Aubrac, poil froment, appartenant à M. Chevalier (Louis), demeurant au Tuf, commune de Mende.

Génisses de 1 à 2 ans.

Pour la prime de 40 francs, une génisse signalée race d'Aubrac, poil froment, appartenant à M. Chevalier (Antoine), demeurant à Châteauneuf.

Pour une mention honorable avec médaille de bronze, une génisse signalée race d'Aubrac, poil froment, appartenant à M. Mauras (Prosper), demeurant au Mont, commune d'Arzenc de-Randon.

Vaches.

Pour la prime de 50 francs, une vache signalée race Schwitz croisée, poil blaireau, appartenant à M. Baffie (Etienne), demeurant à la Panouse.

Pour la prime de 35 francs, une vache signalée race Tarentaise, poil chatain foncé, appartenant à M. de La Bastide, demeurant à Sirvens, commune de Mende.

Pour la prime de 25 francs, une vache signalée race du

pays, poil froment, appartenant à M. Négron (Martin), demeurant à Villeneuve, commune de Chaudeyrac.

Pour la prime de 20 francs, une vache signalée race d'Aubrac, poil froment, appartenant à M. Coudeyre (Jean-Baptiste), demeurant à Rocles.

Pour une mention honorable avec médaille de bronze, une vache signalée race croisée d'Aubrac, poil roux, appartenant à Mme la comtesse de Morangiès, demeurant à Fabrèges, commune d'Auroux.

Des mentions honorables avec médailles de bronze ont aussi été accordées à MM. Viala (Claude), demeurant au Cellier, commune de Saint-Jean-la-Fouillouse ; Martin (Pierre), de Cougoussac, commune de Châteauneuf ; Roux (Jean-Baptiste), de L'Habitarelle, commune de Châteauneuf, et Daudé (Guillaume), des Bessons, commune de Mende.

2° Espèce ovine.

Il a été admis au concours 16 béliers et 4 lots de 10 brebis au moins, appartenant au même propriétaire.

Ont été désignés, savoir :

Béliers.

Pour la prime de 25 francs, un bélier signalé race de Montagne, laine noire, appartenant à M. Sudre (Pierre), demeurant à Chaldecoste, commune de Mende.

Pour la prime de 20 francs, un bélier signalé race du pays, laine blanche, appartenant à M. Prouhèze (Etienne), demeurant au Bouchet, commune de Rieutort-de-Randon.

Pour la prime de 15 francs, un bélier signalé race du Causse, laine blanche, appartenant à M. Daudé (Guillaume), demeurant aux Bessons, commune de Mende.

Pour la prime de 10 francs, un bélier signalé race Dishley, laine blanche, appartenant à M. Rodier (Joseph), demeurant au Cheylaret, commune de Langogne.

Pour une mention honorable avec médaille de bronze, un bélier signalé race du pays, laine blanche, appartenant à M. Chevalier (Antoine), demeurant à Châteauneuf.

Pour une autre mention honorable avec médaille de bronze, M. Martin (Auguste), demeurant à Cougoussac, commune de Châteauneuf.

Brebis.

Pour la prime de 60 francs, un lot de 10 brebis signalées race du pays, laine blanche, appartenant à M. Martin (Auguste), demeurant à Cougoussac, commune de Châteauneuf.

Pour la prime de 50 francs, un lot de 10 brebis signalées race du pays, laine blanche, appartenant à M. Mallet (Aldebert), demeurant à La Fage, commune de Grandrieu.

Des mentions honorables avec médaille de bronze ont été accordées : 1° à M. Thérond (Joseph), demeurant au Mont, commune de Chaudeyrac ; 2° à M. Bayle (Auguste), demeurant à la Baraque de la Motte, commune de Saint-Sauveur-de-Ginestoux.

3° Espèce porcine.

Il a été admis au concours 4 verrats et 6 truies.

Ont été désignés, savoir :

Verrats.

Pour la prime de 40 francs, un verrat signalé race du pays, robe blanche, appartenant à M. Gauthier (Jean), demeurant aux Chaumeils, commune du Chastanier.

Pour une mention honorable avec médaille de bronze, M. Trauchessec (Baptiste), demeurant au Bertraldès, commune de Saint Paul-le-Froid.

Truies.

Pour la prime de 30 francs, une truie signalée race du pays, robe blanche tachetée de noir, appartenant à M. Gravil (André), demeurant à Grosfaux, commune de Chaudeyrac.

Pour la prime de 20 francs, une truie signalée race du pays, robe blanche, appartenant à M. Daudé (Guillaume), demeurant aux Bessons, commune de Mende.

Des mentions honorables avec médaille de bronze ont été accordées à M. Mallet (Aldebert), de Grandrieu, et à M. Maurin (Pierre), de Montbel.

Le Jury a été généralement satisfait de l'exposition de l'espèce bovine ainsi que de celle de l'espèce ovine. Toutefois, la catégorie des génisses laissait un peu à désirer.

Il a vu avec la plus grande satisfaction distribuer à chaque lauréat, au nom de la Société d'agriculture, des petits traités pratiques spéciaux pour l'élevage des espèces bovine, ovine et porcine. Cette distribution a du reste fait le plus vif plaisir aux divers lauréats.

Il émet le vœu que ce mode de récompense supplémentaire, inauguré cette année, se renouvelle à l'avenir.

Le Jury a été vivement peiné de constater que les exposants n'avaient tenu aucun compte de la prescription insérée au programme du concours, en ce qui concerne l'*anneau* ou la *mouchette* dont chaque taureau devait être muni, sous peine d'exclusion.

Il est d'avis que désormais cette prescription soit rigoureusement maintenue en gros caractères sur les affiches,

et rigoureusement exécutée à l'égard de tout exposant qui ne s'y conformerait pas.

Il renouvelle l'avis, qu'il a exprimé l'année dernière, qu'en vue de la nécessité bien reconnue d'encourager dans la Lozère la production laitière et l'industrie fromagère, il y a lieu d'accroître sensiblement l'allocation départementale.

Et ont, les membres du Jury, signé le présent procès-verbal les jour, mois et an que dessus.

A. Monteils, Bonnet, de Verdelhan des Molles, Monestier, Chalmeton, Roux, Troupel.

LOI RELATIVE A LA SURVEILLANCE DES ÉTALONS

Le Sénat et la Chambre des députés ont adopté,

Le président de la République promulgue la loi dont la teneur suit :

Art. 1er. — Tout étalon qui n'est ni approuvé, ni autorisé par l'administration des haras ne peut être employé à la monte des juments appartenant à d'autres qu'à son propriétaire sans être muni d'un certificat constatant qu'il n'est atteint ni de cornage, ni de fluxion périodique.

Art. 2. — Ce certificat, valable pour un an, sera délivré gratuitement après examen de l'étalon par une commission nommée par le ministre de l'agriculture.

Art. 3. — Tout étalon employé à la monte, qu'il soit approuvé, autorisé ou muni du certificat indiqué ci-dessus, sera marqué au feu sous la crinière.

En cas de retrait de l'approbation, de l'autorisation ou

du certificat, la lettre R sera inscrite de la même manière, au-dessus de la marque primitive.

Art. 4. — En cas d'infraction à la présente loi, le propriétaire et le conducteur de l'étalon seront punis d'une amende de cinquante à cinq cents francs (50 à 500 francs).

En cas de récidive, l'amende sera du double.

Art. 5. — Seront passibles d'une amende de seize à cinquante francs (16 à 50 francs) les propriétaires qui auront fait saillir leurs juments par un étalon qui ne serait ni approuvé, ni autorisé, ni muni de certificat.

Art. 6. — Les maires, les commissaires de police, les gardes champêtres, la gendarmerie et tous les agents et officiers de police judiciaire, les inspecteurs généraux des haras, les directeurs, sous-directeurs et surveillants de dépôts d'étalons, les chefs de sations de l'État, dûment assermentés, ont qualité pour dresser procès-verbal des infractions à la présente loi.

Art. 7. — Un arrêté ministériel règlera la composition de la Commission, l'époque de ses réunions, le mode et les conditions de l'examen et toutes les mesures d'exécution.

La présente loi, délibérée et adoptée par le Sénat et par la Chambre des députés, sera exécutée comme loi de l'État.

Fait à Mont-sous-Vaudrey, le 14 août 1885.

JULES GRÉVY.

Par le Président de la République :

Le Ministre de l'Agriculture,

HERVÉ MANGON.

REVUE AGRICOLE

ÉTUDES SUR LE CHANCRE DU POMMIER.

Chapitre Ier.

§ Ier.

Le Chancre du Pommier que tous les pépiniéristes connaissent, est cause souvent de la ruine complète de cet arbre, et de grandes déceptions ou de grandes pertes pour ceux qui le cultivent. Il n'a jamais été étudié par personne.

Les uns croient que c'est une maladie engendrée par le terrain, d'autres que certains engrais en sont la cause, d'autres encore prétendent que ce mal est contagieux : c'est-à-dire que, dans une pépinière, s'il se trouve quelques arbres chancrés, leurs voisins peuvent gagner le mal.

Après de longues et minutieuses recherches, j'ai reconnu que toutes ces théories étaient autant autant d'erreurs, et j'ai trouvé *l'origine du mal* sinon la cause ; ce qui est bien ; mais ce qui est mieux et plus utile, j'ai trouvé *le moyen de le prévenir* ; mais je n'ai pas trouvé le moyen de le guérir, par une raison majeure c'est que ce *mal est incurable.*

§ II.

Origine du Chancre.

Le *Chancre* est une *maladie héréditaire* ; les *semis* récoltés sur des pommiers *chancrés*, ou d'espèces *sûrès* ou

aigres produisent des pépins ou plants qui, dès leur naissance, portent en eux le *germe* très facile à reconnaître du mal *constitutif* des arbres qui les ont produits.

C'est au *collet* que ce *germe existe* et qu'il peut être reconnu facilement par le moyen que j'indique ci-après.

§ III.

Moyen de connaître les pépins et les arbres attaqués du Chancre.

Lorsqu'on retaille le Pépin *d'un an* pour le mettre en pépinière, il est indispensable de le couper *brin à brin*, avec une *serpette bien aiguisée*, à *deux* ou *trois* centimètres environ du *collet*; alors on examine très attentivement la *taille* et si l'on aperçoit la moindre tache *noire*, *jaune* ou *brune*, soit au *cœur*, soit au *bois*, soit au *liber*, c'est le *signe certain* que plus tard cet arbre sera *chancré*.

Plus *la* ou *les* taches sont *apparentes* ou *nombreuses*, plus *vite* la maladie se déclare extérieurement.

Il faut bien se garder de planter ces sujets tachés, et si quelques-uns ont échappé à l'observation, au bout de *deux ans* lorsqu'on rabat la *pépinière*, on examine encore *la coupe* avec attention, et si l'on remarque les symptômes ci dessus indiqués, c'est-à-dire des *taches* sur *quelques sujets*, on les doit arracher pour les remplacer.

Par les mêmes symptômes, *les taches*, on reconnaît aussi si les arbres qu'on arrache *aujourd'hui* dans les pépinières *créées autrefois* sans aucun souci d'éviter le chancre, portent en eux le germe du mal. On trouve les taches en coupant *une* de leurs *racines* et *une* de leurs principales *branches*.

La présence des taches est un signe certain de leur *maladie originelle*. Il faut rejeter ces arbres qui n'ont

aucune valeur, mais un grave défaut, celui de faire dépenser une *dizaine de francs* inutilement et perdre *deux* ou *trois ans* au malheureux ignorant qui les achète.

Le Chancre est malheureusement une maladie *incurable*. Si à force *d'entailles* et de *soins* on en cautérise *un*, *d'autres* reparaissent et finissent toujours par faire mourir le sujet qui en est attaqué.

§ IV.

Le choix éclairé est le seul moyen d'éviter la propagation du Chancre.

Lorsqu'on veut semer du Pépin, il importe de récolter les pommes d'où il sera extrait sur des pommiers *sains*, *jeunes*, *d'espèces douces* ou *amères* et d'un *bois vigoureux*.

Les pommes *sûres* ou *aigres* portent toutes en elles le *germe* du *Chancre*. Leur pépin est malade.

Autrefois, ceux qui semaient du pépin le récoltaient eux-mêmes, mais comme ce travail est *long* et *ennuyeux*, beaucoup préfèrent maintenant acheter le semis tout récolté, il coûte relativement bon marché ; on ne s'occupe pas d'où il vient : pourvu qu'il *lève bien*, c'est assez. Eh bien ? ce pépin qui généralement vient de *Bretagne* est produit par des solages de pommes *sûres* ou *aigres* telles que les pommes de *Rénoche*, de *Gros* et de *Petit Cazo*.

Cette année, j'ai acheté à Lisieux 2,300 de pépins inférieurs d'une part, et 2,000 de supérieurs de l'autre ; dans le lot de 2,000, il n'y en avait pas plus de 12 à 15 *pour cent* exempts de taches, et encore ! Je n'en ai planté que pour continuer mes expériences. Dans le lot de 2,300, je n'en ai pas écarté, à la sélection, plus de 8 à 10 *pour cent*.

Pour celui qui ne connaît pas mon système, le *mauvais* valait au moins *le double du prix du bon* Cet exemple donne une idée du marché au pépin qui est une *véritable loterie*, et cesserait de l'être, si mon procédé était *vulgarisé*.

J'ai remarqué que dans le paquet des *bons pépins*, c'étaient ceux qui avaient l'apparence *la meilleure* et *la plus vigoureuse* qui étaient *malades*. C'étaient probablement parce que quelques pommes *sûres* ou quelques pommes récoltées sur des *sujets chancrés* s'étaient trouvées mêlées avec les douces.

Messieurs, mon procédé mérite d'être vulgarisé, je vous le livre ; mes moyens me permettent pas d'aller plus loin pour le répandre, mais j'ai la satisfaction d'avoir accompli une œuvre qui épargnera des sommes considérables complètement perdues à mes collègues qui cultivent le pommier, lorsqu'il connaîtront mon système.

DUHAMEL..

(Extrait du Bulletin de la Société d'horticulture de l'Orne.)

L'ARBORICULTURE AU POINT DE VUE UTILITAIRE

LES TRAVAUX DE L'HIVER.

Avec les premiers froids, à l'automne, la végétation se ralentit ; bientôt les feuilles tombent, la sève cesse de circuler, et, sous le nom de *cambium*, elle s'amasse dans les tissus pour servir, au printemps, d'aliment aux boutons à bois ou aux boutons à fruit.

L'hiver est pour les arbres fruitiers la saison du repos ; il crée aussi quelques loisirs à l'arboriculteur, mais ce ne sont que des loisirs ; car, si les opérations sont moins urgentes, si elles ne doivent point être faites à jour fixe, à point nommé, il faut cependant que ces opérations, celles de la taille d'hiver, par exemple, soient terminées au moment où la végétation se réveille. Il y a même des opérations qu'il importe de faire le plus tôt possible, ce sont celles que réclament les écorces ; aussi nous commençons par elles.

I. Du soin des écorces.

L'année dernière, en juillet, je rencontrai sur une route un cantonnier occupé à gratter, de la base des arbres à la naissance des branches, le tronc des peupliers plantés en bordure.

— Vous faites là, lui dis-je, une excellente besogne. — « Oh ! que je suis heureux de vous entendre ! me répon- « dit le cantonnier. Presque tous ceux qui passent me « demandent si j'ai beaucoup de temps à perdre pour « m'amuser ainsi à faire la toilette des arbres de la route. « Je ferais plus utile besogne, disaient-ils, en cassant des « cailloux. — Les passants ont tort, repris-je, ce sont « des ignorants. Ils ne connaissent ni l'importance de « l'écorce, ni les fonctions qu'elle accomplit, ni les enne- « mis qui l'altèrent, l'empêchent de remplir ses fonctions « et nuisent ainsi à l'arbre tout entier. Avec des écorces « saines, nettes, élastiques, un arbre a une force de végé- « tation double ou triple de celle qu'il aurait avec une « écorce nourrissant des plantes parasites, recélant une « multitude d'insectes qui la dévorent, et couverte de « chancres ou de plaies qui détruisent les canaux ou con-

« duits séveux. — Ce que vous dites là est bien vrai, me « dit, avant de nous séparer, mon docile auditeur. L'an « passé, M. le maire de X... fit gratter tous les arbres « de son verger ; or, cette année, ses arbres sont plus vi- « goureux que ceux des voisins, les fruits ont mieux tenu « et sont devenus plus beaux. »

Ce résultat s'explique très bien.

L'*écorce* ou *système cortical*, qui recouvre le bois, est formée de couches d'un tissu fibreux, le *liber*, recouvertes, dans leur jeunesse, d'une couche de tissu cellulaire qu'enveloppe l'*épiderme*.

Le liber est composé de canaux ou vaisseaux par lesquels la sève élaborée dans les feuilles descend jusqu'aux racines provoquer l'émission de nouvelles radicelles.

Dans sa marche, la *sève descendante* ou *cambium* forme de nouvelles de bois et aussi de nouvelles couches de liber, avec cette différence que, dans le bois, la couche la plus nouvelle est toujours la couche extérieure, tandis que dans l'écorce, la couche la plus récente est la couche intérieure.

Il résulte de cette disposition que les couches nouvelles de bois et de liber exigent, pour se loger, la dilatation des couches de liber déjà formées. Ces couches, dans leur jeunesse, sont douées d'une certaine élasticité, mais cette élasticité a des limites ; avec les années, les couches se durcissent et forment comme un étau qui, serrant les canaux, s'oppose à la descente de la sève, et nuirait parconséquent au développement des racines, si l'écorce durcie ne se fendillait en tout sens et ne formait sur l'arbre des plaques de formes et de dimensions très variées, lesquelles peu à peu se soulèvent et finissent par tomber.

Les fentes de l'écorce servent d'asile aux insectes pour s'y réfugier et y déposer leurs œufs.

Il faut, avec la serpette, enlever jusqu'au vif toute la partie malade, et recouvrir la plaie avec un mastic. Sur l'écorce coupée net, il se formera un bourrelet qui ira grandissant jusqu'à ce que la plaie soit entièrement couverte. Il serait dangereux de mettre les tissus à nu quand la gelée est à craindre ; aussi pour faire cette opération comme pour toutes les autres, dont j'aurai à parler, dans lesquelles l'écorce doit se reformer sur la partie coupée, il faut attendre le mois de mars. La couche intérieure du bois n'ayant subi les influences délétères ni de la pluie, ni du soleil, ni de la gelée, se recouvre promptement, surtout si on a la sage précaution de la protéger par un mastic. C'est toujours avec un mastic que l'on doit couvrir la partie de l'écorce mise à nu.

On peut se servir soit de l'onguent de Saint-Fiacre que l'on forme d'un mélange de bouse de vache et d'argile trituré avec des balles d'orge ou da blé, soit d'un mastic que l'on compose avec 28 parties sur cent de poix de Bourgogne, 28 de poix noire, 16 de cire jaune, 14 de suif et 14 de cendres tamisées. Quand les parties de ce mélange sont bien fondues, on répand le mastic en galette sur le sol. Il se conserve indéfiniment. Veut-on s'en servir, on le fait chauffer un peu et, avec un pinceau, on l'étend sur les plaies *déjà sèches* ; il n'adhérerait pas aux écorces humides. Il ne convient donc de l'appliquer que quelques jours après la section.

Quant à l'intérieur du chancre, si sa surface est considérable, on peut se contenter de la goudronner. Mais il importe de répéter de temps en temps le goudronnement de la plaie afin de préserver le bois de la carie.

La carie consiste dans la décomposition des couches ligneuses sous l'action de l'humidité et des agents atmos-

phériques. Sous cette action, l'aubier d'abord, puis le bois tombent en pourriture ; il se forme une cavité dans laquelle l'eau séjournant active le mal, qui s'étend, atteint le cœur de l'arbre, dont il peut à la longue occasionner la mort.

Il n'est pas rare de rencontrer dans les arbres d'immenses cavités. Dans ce cas, il faut enlever, autant que possible, toutes les parties de bois désagrégées, et ensuite remplir le trou avec un mortier imperméable. On voit sur les promenades des villes des arbres séculaires dont le tronc, protégé par un solide béton, résiste parfaitement aux agents destructeurs.

Le grattage de l'écorce peut se faire en tout temps; mais il vaut mieux profiter du moment où les écorces sont attendries par quelques jours d'humidité. Elles s'enlèvent très facilement, surtout si on se sert d'un instrument convenable.

Un arboriculteur distingué, M. de Lagabbe, auteur d'une excellente petite brochure sur la taille du pêcher, a fait confectionner par M. Fleurichamp, coutelier, rue d'Amerval, à Nancy, un grattoir qui réunit à la modicité du prix, 1 fr. 25, une très grande commodité.

Je me résume :

Tout propriétaire, soucieux de ses intérêts, devra entretenir le tronc et les branches de ses arbres fruitiers et autres dans un état de *propreté parfaite*.

Si donc les écorces n'ont pas conservé toute leur netteté, il les fera racler avec le plus grand soin. L'opération se fera en plusieurs fois par un temps humide. — Toutes les raclures seront recueillies et brûlées.

Il sera utile, après le grattage, d'enduire l'arbre d'un mélange de chaux et d'argile afin d'achever de purger l'arbre de tout ce que le grattage y aurait laissé.

Si, à tous ces soins, il ajoute un échenillage complet, et si, pour rendre à l'écorce son élasticité, il fait sur les parties durcies des incisions longitudinales, il aura doublé et souvent triplé la vigueur de l'arbre et avec elle la valeur des produits.

II. De la taille d'hiver.

Aux soins à donner à l'écorce, succèdent les opérations de la taille, dite taille d'hiver ou *taille en sec*; ainsi nommée par opposition à la taille d'été que l'on appelle *taille en vert.*

La question de la taille est la question majeure en arboriculture, car c'est de la taille que dépendent la vigueur de l'arbre et sa fructification. Or, s'il y a de bonnes tailles, il y en a aussi de mauvaises, et les mauvaises sont les plus communes.

Elles ruinent et tuent les arbres ; il vaut mille fois mieux, comme produit et comme ornement, laisser la nature pousser les hautes tiges, qui embellissent et enrichissent les vergers et les côteaux, que de la torturer pour produire des débris informes condamnés, à subir à tout le moins une fois l'an, les mutilations que leur infligent ceux qu'un auteur ancien nomme, à bon droit, *des coupeurs d'arbres, allant massacrer tout de village en village.*

Ces coupeurs sont les bourreaux des arbres, ils font la désolation des propriétaires et causent la ruine de l'arboriculture.

Le propriétaire qui veut tirer parti de ses plantations ne doit pas, je l'ai déjà dit, se désintéresser de la culture de ses arbres. Il faut, sinon qu'il opère par lui-même, du moins qu'il puisse contrôler le travail de son jardinier.

Car le jardinier abonde toujours en promesses, et il

n'en est pas un seul, si peu clerc, qui ne sache vanter son savoir, et surtout escompter ses succès. On en trouve même qui, tourmentés par la passion d'écrire, enseignent, dans un langage plus ou moins primitif, les erreurs les plus grossières.

Je ne serais pas étonné, que ce ne soit la lecture de certains bulletins d'une société d'horticulture qui a suggéré à M. le Ministre de l'Instruction publique la loi sur l'instruction obligatoire. Si encore, dans ses articles, l'auteur n'offensait que la langue maternelle! Mais écrire par exemple, que « des *défonçages* trop profonds nuisent à la qua- « lité du fruit; qu'il est plus préférable de faire des dé- « fonçages peu profonds ; » — condamner le pincement et le cassement des rameaux et demander « qu'est-ce que « font toutes ces tailles, pincements ou *cassages* ? » conseiller de ne « planter que des poiriers greffés sur « *coignassiers* », c'est induire en erreur les novices qui croient que toute société d'horticulture exige de ses rédacteurs, avec le respect de la grammaire, celui des saines doctrines.

On juge un arbre par ses fruits, une méthode par ses résultats, et un jardinier par ses œuvres.

Je ne veux point ici faire le procès à toutes les mauvaises méthodes, il faudrait des volumes. Je me contenterai de citer les trois plus communes parmi les tailles vicieuses.

PREMIÈRE TAILLE VICIEUSE.

Je la nomme taille CHICOT. La taille chicot est la taille de ceux qui n'ont aucune notion sérieuse d'arboriculture ni ancienne ni moderne. Cependant le tailleur en chicot a ses principes, ou plutôt son principe.

Le voici :

Toutes les pousses sont égales devant le sécateur.

D'où cette règle unique :

Toutes les pousses sont coupées à une égale longueur. Armé de cisailles pour les haies, du sécateur pour les arbres à fruits, il ramène sans pitié toutes les pousses à environ quatre centimètres, formant autant de chicots que l'arbre a produit de rameaux. L'œil unique laissé sur le chicot donne une pousse aussi vigoureuse que celle de l'année précédente. Cette pousse subit la même opération que la première, et, comme résultat, on obtient un chicot sur un chicot. La troisième année produit un troisième étage de chicots. Il y a des chicotiers qui poussent jusqu'au quatrième étage, mais la plupart s'arrêtent au troisième, et, la quatrième année, ils taillent le chicot à l'écu, c'est-à dire à deux millimètres, pour faire partir le contre-œil. Le contre-œil donne une nouvelle matière à chicoter. On l'élève jusqu'à ce qu'elle ait ses trois étages, puis on l'abat. Nouvelle plaie : résultat pratique de six ans de taille : *deux chancres.*

Ce résultat ne décourage pas l'impitoyable coupeur. Tant qu'un nouveau rameau paraîtra, il subira l'opération, jusqu'à ce que la branche se dénude, ou pousse quelques dards, quelques brindilles que le chicotier respecte ; car ce sont ses seules espérances, ses seules branches à fruit. Quelquefois, de guerre las, le chicotier abandonne l'arbre à lui-meme ; ses soi-disant fuseaux, quenouilles, pyramides se transforment en demi-tiges.

DEUXIÈME TAILLE VICIEUSE.

Je la nommerai volontiers la taille FAGOT. Le fagotier fait deux coupes par an. En mars, il rabat le prolongement

de toutes les branches à quatre ou cinq centimètres, et taille à l'écu toutes les pousses de l'année. Les brindilles et les dards trouvent à peine grâce devant lui. Ainsi réduit, l'arbre vigoureux jette de toutes ses branches d'énormes gourmands que le fagotier récolte en juillet. Le sécateur accomplit donc, deux fois l'an, son œuvre de destruction. Car bientôt les branches se dénudent; de la base au sommet, ce ne sont que meurtrissures et plaies béantes autour desquelles le contre-œil forme à l'envi des têtes de saules qui entravent la circulation de la sève. L'arbre dépérit, il meurt, et n'a produit que des baguettes.

TROISIÈME TAILLE VICIEUSE.

Tout autre que celui du fagotier est le système de ceux qui ne taillent pas les prolongements. C'est pour eux que j'ai écrit dans mon traité : jusqu'à présent, on avait cru que le poirier était un arbre uniquement cultivé pour avoir des poires, c'est une erreur. Le poirier doit, comme les autres arbres, donner du bois et des fruits. Une nouvelle méthode prétend obtenir ce double résultat. Elle ne taille plus les prolongements. Aussi la végétation vigoureuse fournit, dès la première année, une tige dont on peut faire une canne de belle dimension. La canne se transforme, la deuxième année, en queue de billard, laquelle devient bientôt une canne à pêche, dont une nouvelle végétation fait une perche à houblon ; il suffit pour cela d'émonder les quelques lambourdes qui ont résisté au traitement.

Il faut être de première force pour faire la perche à houblon, voire même la canne à pêche ; mais un talent ordinaire, avec une bonne végétation et des branches ascendantes, produit la queue de billard, c'est-à-dire la dénudation sur 1m50 de longueur.

Le billardier ne couvre pas son arbre de plaies comme le chicotier; il ne forme pas la tête de saule comme le fagotier; ce n'est pas la stérilité absolue, c'est la stérilité relative. Par l'inclinaison de la branche, il atténue le mal, il ne le guérit pas.

Des arboriculteurs ont cru trouver dans le renversement de la branche un remède souverain. Ce remède sera souvent pire que le mal.

Selon moi, le type de l'arbre fruitier est un arbre qui joint la vigueur à la fertilité. On obtient vigueur et fertilité en donnant à l'arbre une forme en harmonie avec les lois de la végétation, une forme qui lui permette d'acquérir toute l'étendue que comporte son espèce. La vigueur s'accommode mal des plaies et des mutilations. D'où je conclus que les formes contre nature, les formes restreintes, les cassements, le retranchement des rameaux par la taille à l'écu, sont des nécessités qu'il faut parfois subir, mais que jamais il ne convient d'ériger en système. Ce sont des opérations ruineuses pour le propriétaire.

Ce sont elles qui ont découragé maints propriétaires. Fatigués d'attendre des récoltes toujours promises et jamais obtenues, désespérés de voir leurs arbres épuisés succomber tour-à-tour sous les mutilations dont ils meurent victimes, ne pouvant invoquer en leur faveur la protection des lois, car il n'existe point en France des lois protectrices des arbrisseaux, ils ont renoncé soit à la taille, soit même à la culture des arbres fruitiers.

« Je ne fais plus tailler mes arbres, m'ont dit plusieurs « de ces propriétaires. Tant que les jardiniers les ont tail- « lés, je n'ai presque rien récolté; depuis que je les ai « abandonnés à eux-mêmes, jai eu des fruits abondants. »

Ces propriétaires ont tort de renoncer aux avantages de

la taille. Plusieurs l'ont compris ; la lecture de mon traité d'arboriculture leur a fait ouvrir les yeux, et leur a montré la vraie cause des insuccès de leurs jardiniers. Ils ont été convaincus, ils m'ont écrit pour me remercier, me féliciter et m'encourager. Mais les jardiniers ? Le très petit nombre s'est converti, la masse a protesté contre le « *malveillant* » qui vient troubler sa quiétude et semer la discorde dans les jardins. Si, comme au temps jadis, chaque vice et chaque vertu étaient personnifiés dans une divinité, les mauvaises tailles auraient un dieu protecteur, et on verrait tous les bourreaux des arbres, casseurs, fagotiers, chicotiers, billardiers etc., etc., venir, la pancarte à la main, présenter contre moi une fulminante requête. Leurs colères me trouveraient indifférent. Je continuerais de prendre le parti de l'arbre opprimé contre le jardinier oppresseur et de répéter à ce dernier : changez de méthode, la paix est à ce prix.

Il y a, pour conduire les arbres, plusieurs méthodes excellentes. Parmi ces méthodes, la meilleure pour chacun est celle qu'il comprend le mieux, et qu'il applique avec suite et intelligence.

J'ai, comme tout arboriculteur, ma méthode et mes formes favorites ; mais je suis loin d'être exclusif. Si je condamne ce qui est mal, je laisse à chacun la liberté de choisir dans ce qui est bien.

L'Abbé Lefèvre,
Chanoine honoraire de Nancy.

(Extrait du Bulletin de la Société d'horticulture de l'Orne).

AMÉLIORATION DES FOSSES A FUMIER

Ce n'est pas ici qu'il est nécessaire de démontrer la nécessité absolue, pour conserver sa qualité au fumier de ferme, de le soumettre à un traitement rationnel. La condition première à remplir est, comme chaque cultivateur le sait, d'empêcher le tas de fumier d'être lavé par les eaux, qui entraînent la partie soluble, c'est-à-dire la meilleure de la masse. Tout cela a été dit et redit cent fois, publié sous toutes les formes, et cependant que voyons nous dans la plus grande partie de la France, surtout dans les petites fermes dont le fumier est la principale richesse, puisque c'est une richesse qui ne coûte rien? Nous voyons la fosse à fumier, ou la plate-forme qui en tient la place, servir en quelque sorte d'égout pour la cour de la ferme, et le ruisseau entraîner ensuite trop souvent dans les mares servant d'abreuvoir, le jus liquide ou purin, qui se perd au grand détriment de la culture.

Il y a longtemps que l'on a écrit que celui qui laisse son purin s'écouler sur les routes et les chemins ou dans les mares, jette son argent à l'eau ; on a proposé toutes sortes de systèmes pour créer des fosses à fumier aussi parfaites que possible. Mais ces installations sont parfois coûteuses, et il est difficile de demander au petit cultivateur de faire les dépenses qu'elles exigent. Les choses restent donc en l'état.

Voilà près de trente ans qu'un agriculteur du Nord, M. Vandercolme, que nos lecteurs connaissent bien, a entrepris de faire autour de lui, dans l'arrondissement de Dunkerque, une guerre acharnée à ces installations vi-

cieuses. Un petit cultivateur, son voisin, était à la tête d'une ferme d'une quinzaine d'hectares ; c'était un homme probe, travailleur, rangé, et malgré ses qualités il ne prospérait pas. M. Vandercolme mit le doigt sur la plaie, en lui montrant que son fumier, placé en contre-bas de la cour, était traversé par toutes les eaux pluviales tombant dans la ferme et se perdant ensuite dans un petit ruisseau. Le fumier qu'il portait sur ses champs n'avait donc aucune valeur. M. Vandercolme lui indiqua le moyen de parer à cet inconvénient, et dès lors la prospérité revint sous son toit.

Le moyen est très simple : garnir le pourtour de la fosse à fumier d'un petit parapet en pierre, en briques, au besoin même en terre battue, pour l'isoler complètement ; si elle est près d'un toit, garnir ce toit d'une gouttière qui conduira plus loin les eaux de pluie. De cette manière, le fumier ne reçoit que la pluie qui tombe directement sur sa surface ; le purin se conserve ; le fumier reste riche et fécond. Quelle est la dépense d'installation? Il faut compter sur une centaine de francs en moyenne, dans les conditions les plus désavantageuses, quand on doit avoir recours au maçon et au couvreur.

Nous venons de visiter quelques fermes des environs de Bergues, à Rexpoede et à Killem, et nous y avons constaté les heureux résultats des efforts de M. Vandercolme. Ce sont des fermes de 15 à 20 hectares dont les fosses à fumier ont été transformées. Les fermiers étaient heureux de leur récolte, et il savaient parfaitement faire dans les résultats obtenus la grande part qui revient au bon fumier. Tous sont unanimes à constater que la plus-value de la fumure paye la dépense, et quelquefois au-delà, dès la première année.

Voilà un de ces progrès simples, faciles à réaliser, à la portée de tout le monde, et dont les résultats sont immédiats. En propageant la bonne fosse à fumier autour de lui, en payant de sa personne et de sa bourse dans cette œuvre de bien public, M. Vandercolme a bien mérité de l'agriculture flamande ; aussi son nom est-il respecté partout comme celui d'un bienfaiteur.

HENRY SAGNIER.

(Journal de l'agriculture).

PRIX DES GRAINS, PAR HECTOLITRE, D'APRÈS LES MERCURIALES DES MARCHÉS DU DÉPARTEMENT DE LA LOZÈRE. — JUILLET 1885.

ARRONDISSEMENTS	DÉSIGNATION DES MARCHÉS	FROMENT		MÉTEIL		SEIGLE		ORGE		AVOINE	
		1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.
FLORAC	Florac	18 50	18 50	16 »	16 »	13 50	13 50	13 50	13 50	7 50	7 50
	Meyrueis	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
	Pont-de-Montvert	» »	» »	» »	» »	14 »	14 »	» »	» »	» »	» »
MARVEJOLS	La Canourgue	16 85	16 85	14 45	14 45	12 »	12 »	11 70	11 70	6 87	6 87
	St-Chély-d'Apcher	» »	» »	» »	» »	14 »	14 »	» »	» »	» »	» »
	Marvejols	15 »	15 »	» »	» »	12 50	12 50	» »	» »	» »	» »
	Serverette	» »	» »	» »	» »	13 »	13 »	» »	» »	» »	» »
MENDE	Langogne	» »	» »	» »	» »	13 »	13 »	10 »	10 »	8 50	8 »
	Mende	17 »	17 »	15 »	15 »	13 »	15 »	12 »	12 »	9 »	9 »
	Villefort	» »	» »	» »	» »	15 »	15 »	13 »	13 »	9 »	9 »
	Prix moyen	16 83	16 83	15 10	15 10	13 33	13 55	12 04	12 04	8 17	8 17

PRIX DES GRAINS, PAR HECTOLITRE, D'APRÈS LES MERCURIALES DES MARCHÉS DU DÉPARTEMENT DE LA LOZÈRE. — AOUT 1885.

ARRONDISSEMENTS.	DÉSIGNATION DES MARCHÉS.	FROMENT.		MÉTEIL.		SEIGLE.		ORGE.		AVOINE.	
		1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.
FLORAC	Florac	18 50	18 50	16 »	16 »	13 50	» »	13 50	13 50	7 50	7 50
	Meyrueis	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
	Pont-de-Montvert	» »	» »	» »	» »	14 »	14 »	» »	» »	» »	» »
MARVEJOLS	La Canourgue	16 85	16 85	14 45	14 45	12 »	12 »	11 70	11 70	6 87	6 87
	St-Chély-d'Apcher	» »	» »	» »	» »	14 »	14 »	» »	» »	» »	» »
	Marvejols	15 »	15 »	» »	» »	12 50	12 50	» »	» »	» »	» »
	Serverette	» »	» »	» »	» »	12 50	12 »	» »	» »	» »	» »
MENDE	Langogne	» »	» »	» »	» »	13 »	12 »	12 »	10 »	8 »	8 »
	Mende	17 »	17 »	15 »	15 »	13 »	13 »	12 »	12 »	9 »	12 »
	Villefort	» »	» »	» »	» »	15 »	15 »	13 »	13 »	9 »	9 »
	Prix moyen	16 83	16 83	15 15	15 15	13 27	13 06	12 44	14 04	8 07	8 67

SÉANCE DU 6 AOUT 1885.

Présidence de M. MONTEILS, Président.

Présents : MM. l'abbé Bosse, secrétaire-général, de Carbon-Ferrière, Léopold Monestier, Joseph Paradan et Vincens.

Le procès-verbal de la dernière séance est lu et adopté sans observations.

— M. le Président donne lecture de la circulaire ci-après qui lui a été adressée par M. le Ministre de l'Instruction publique, des Beaux-Arts et des Cultes.

Palais-Royal, le 30 juillet 1885.

Monsieur le Président,

La Réunion annuelle des Délégués des Sociétés des Beaux-Arts aura lieu, en 1886, à l'époque accoutumée. J'aurai l'honneur de vous faire connaître, en temps utile, les dates fixées pour l'ouverture de la Session et pour la remise des manuscrits.

Toutefois, je crois utile d'appeler, dès aujourd'hui, votre attention sur le caractère des lectures faites à la réunion des Beaux-Arts, à la Sorbonne, de 1877 à ce jour.

Chaque année, un certain nombre d'études relatives à l'enseignement de l'art ou à l'esthétique parviennent au Comité chargé de l'organisation de la session. Souvent, les travaux de cet ordre ont dû être écartés par le Comité, soit que leurs auteurs eussent négligé d'approfondir leur sujet ou que, dans

leurs travaux isolés, ils n'aient pas tenu un compte suffisant du système actuel d'enseignement des Beaux-Arts, des garanties qu'il présente et des conseils autorisés qui ont la mission de le mettre en œuvre.

Il n'en est pas de même des travaux relatifs à l'*Histoire de l'Art*, que nous envoient les Sociétés des Beaux-Arts des départements. Depuis neuf années, des lectures d'un intérêt constant ont été faites à la Sorbonne sur l'Architecture, la Sculpture, la Peinture, le Dessin, la Gravure, les Arts décoratifs, la Céramique, le Théâtre, la Musique, étudiés dans leurs manifestations locales. Plus d'une biographie d'artiste, écrite à l'aide de documents conservés dans nos provinces, a trouvé heureusement sa place dans le compte-rendu que publie mon administration à l'issue de chaque session annuelle.

Le rôle des Sociétés des Beaux-Arts qui veulent bien prendre part aux sessions organisées par l'Etat me semble nettement tracé par les décisions du Comité que j'ai l'honneur de vous rappeler.

C'est à compléter l'histoire de notre art national qu'elles doivent être fières de concourir par la mise au jour des pièces d'archives, comptes, marchés, autographes, etc..., que les érudits des départements peuvent découvrir dans leurs patientes recherches.

Mes prédécesseurs, en instituant le Comité des Sociétés des Beaux-Arts et en lui donnant mission d'examiner les manuscrits, ont voulu provoquer un mouvement d'études parrallèle à celui qui est né de l'*Inventaire des Richesses d'Art de la France*.

Les collaborateurs de l'Inventaire recherchent et décrivent l'œuvre d'art, les correspondants du Comité s'occupent de l'artiste ou des institutions qui ont influé sur le progrès de l'art dans telles régions de la France.

J'ose espérer, Monsieur le Président, que vous voudrez faire, le plus promptement possible, un pressant appel aux membres de votre Société dans le sens que je viens de préciser, et je serais heureux d'apprendre, dès maintenant, que votre Société se propose d'envoyer au Comité des Sociétés des Beaux-Arts, en février 1886, un ou plusieurs mémoires inédits ayant trait à l'Histoire de l'art dans votre région.

Je vous prie, en conséquence, de m'accuser réception de cette lettre, et s'il vous est possible de me faire connaître les auteurs qui se proposeraient de porter la parole à la session prochaine, je vous en saurai gré. Les résultats obtenus au cours des précédentes sessions me donnent lieu d'espérer que, grâce à l'active coopération de la Société que vous présidez, nous assurerons le succès de la prochaine réunion.

Agréez, Monsieur le Président, l'assurance de ma considération très-distinguée.

Pour le Ministre et par délégation :

Le Sous-Secrétaire d'Etat,

ED. TURQUET.

MM. André et Germer-Durand sont spécialement priés de préparer d'urgence la réponse qu'il y aura lieu d'adresser à M. le Ministre en vue de satisfaire à son invitation.

— M. le Président fait connaître que M. le Ministre de l'Instruction publique, des Beaux-Arts et des Cultes a bien voulu, comme les années précédents, allouer à la Société une somme de 500 francs à titre d'encouragement pour ses travaux.

La Société vote des remercîments à M. le Ministre ainsi qu'à M. le sénateur de Rozière qui s'est empressé d'appuyer notre demande de sub-

vention, ainsi qu'il résulte de sa lettre, dont M. le Président vient de donner lecture.

— M. de Brézenaud, inspecteur de l'agriculture dans la région comprenant la Lozère, a adressé ses remercîments à M. le Président pour l'envoi qui lui a été fait du programme des Concours d'automne institués par la Société.

— M. le Président signale deux articles publiés dans l'*Agriculteur Cévenol*, l'un relatif aux parasites du mûrier, l'autre concernant les réunions viticoles organisées par la Société centrale d'agriculture de l'Hérault, à l'Ecole d'agriculture de Montpellier, les 8 et 9 mai 1885. Le premier de ces articles sera inséré au Bulletin. M. l'abbé Bosse est prié de vouloir bien examiner le deuxième et faire un compte rendu.

— M. le Ministre de l'Instruction publique, des Beaux-Arts et des Cultes a fait parvenir à M. le Président une livraison faisant suite aux publications de la *Mission scientifique au Mexique*. Cette livraison forme le 1er fascicule des recherches historiques et archéologiques.

Remercîments.

— Lecture d'une lettre de Mme Juliette Adam, demandant une souscription en faveur de l'organisation des *Concours nationaux de tir*.

La Société regrette de ne pouvoir, vu la modicité de ses ressources, satisfaire à cette invitation.

— M. le Président communique à la Société deux lettres que lui a adressées M. de Carbon-Ferrière, Inspecteur-adjoint des forêts, chef du service pastoral de la région comprenant le département de

la Lozère, et dans lesquelles il expose la nécessité de faire l'acquisition d'un matériel de laiterie perfectionné, en vue de propager les bonnes méthodes relatives à l'industrie beurrière et fromagère, ainsi que l'opportunité qu'il y aurait de créer une école de laiterie dans le département sous les auspices de l'Etat, et avec le concours du Conseil général et de la Société.

Le prix du matériel s'élèverait à la somme approximative de 6,000 francs.

A cet effet, M. le Président soumet le vœu ci-après à la Société, qui l'adopte à l'unanimité, en invitant M. le Président à l'adresser à M. le Préfet avec prière de le recommander auprès du Conseil général et de l'administration supérieure :

« La Société d'agriculture de la Lozère,

« Considérant l'urgence de la création dans le « département d'une école de laiterie destinée à « réformer ou à améliorer les méthodes en usage « de fabrication du beurre et du fromage, à « augmenter le rendement et la valeur vénale de « ces produits, et engager ainsi les propriétaires « à étendre la surface de leurs prairies et pâtu- « rages.

« Emet le vœu : 1° que M. le Ministre de « l'agriculture invite M. le Chef de service pas- « toral à rechercher dans le département la ferme « la mieux disposée pour cet objet ;

« 2° Que le Conseil général de la Lozère, pé- « nétré des avantages de l'industrie laitière pour « le département, veuille bien témoigner de sa « satisfaction en faveur de la création de cette « école et voter les fonds nécessaires à l'insti- « tution de bourses qu'il jugera utile d'y établir.

« La Société d'agriculture, entrant dans cette « voie, s'engage, lorsque la création de l'école « aura été décidée par M. le Ministre, à con- « courir dans la mesure de ses ressources à « l'achat du matériel perfectionné nécessaire à « son fonctionnement. »

SÉANCE DU 10 SEPTEMBRE 1885.

Présidence de M. MONTEILS, Président.

Présents : MM. l'abbé Boissonade, Jules Caupert, Enjelvin, Lefranc et Vincens.

Adoption du procès-verbal de la dernière séance.

M. le Président donne lecture d'une circulaire communiquée par M. le Préfet et relative à un remède pour la guérison assurée de la vigne, inventé par M. Toussaint Chavagnac, demeurant à Chabrillan (Drôme).

— MM. Daudé, conseiller général, maire de Marvejols, et P. Laurens, maire du Buisson, ont envoyé leurs réponses au questionnaire relatif à l'enquête sur l'industrie laitière. — Remercîments.

— M. Nègre, jardinier à Conteville, commune de Paluel (Seine-Inférieure), a adressé à M. le Président une collection de graines à distribuer aux horticulteurs, offrant en même temps d'envoyer à la Société quelques plants de fraisiers *Belle de*

Meaux en vue de propager cette variété dans les nouveaux vignobles de Chaldecoste, près Mende.

La Société vote des remercîments à M. Nègre pour l'envoi desdites graines, et déclare qu'elle recevra avec satisfaction les plants de fraisiers qui lui sont offerts par cet horticulteur, candidat pour les Concours d'automne.

— M. le Président donne également lecture d'une lettre que vient de lui adresser M. Justin Moulin, de Mende, faisant ressortir, entre autres propositions, les avantages que recueillerait le département d'une voie ferrée qui relierait Mende à Florac, en passant par Lanuéjols, etc.

De nouvelles études ayant actuellement lieu par les soins de l'administration pour l'établissement de ladite ligne, la Société vote des remercîments à M. Moulin pour cette communication.

— M. le Président rend compte de ce qui s'est passé dans la dernière session ordinaire du Conseil général, en ce qui concerne l'allocation de mille francs votée annuellement pour publication des documents relatifs à l'histoire locale. Les propositions budgétaires pour l'exercice 1886 ne portaient que 500 fr. M. le Président et M. le Sénateur de Rozière ayant réclamé contre toute réduction de ce crédit, ont été assez heureux pour obtenir le rétablissement au budget de la même somme de 1,000 fr.

Quant au crédit de 500 fr. voté, ces dernières années, en vue de propager la plantation des vignes américaines, M. le Président expose qu'il a fait tous ses efforts pour obtenir le maintien de cette allocation, qui ne figurait pas dans les propositions budgétaires; mais, en présence de la

pénurie des ressources, mise en avant par M. le Préfet, le Conseil général s'est trouvé dane l'obligation de ne pas voter ce crédit.

La Société regrette que ladite allocation n'ait pas pu être maintenue pour 1886. Espérant qu'elle sera rétablie les années suivantes, elle remercie M. le Président et M. le Sénateur de Rozière pour la défense des intérêts de la Société, lesquels, en définitive, se confondent avec ceux du département.

— M. le Président fait aussi connaître que le vœu émis le 6 août dernier par la Société relativement à la création dans la Lozère d'une école de laiterie, a été admis par le Conseil général.

— Sur la proposition motivée de M. le Président, la Société décide que les plants de vignes américaines provenant de la Pépinière départementale, pourront être livrés aux viticulteurs du département moyennant le prix réduit de vingt francs le mille pour les plants enracinés de semis ou de boutures, et cinq francs le mille pour les boutures non enracinées.

NOMINATIONS.

M. Fayet (Albert), juge d'instruction à Orange (Vaucluse), est nommé membre titulaire de la Société.

APPORTS SUR LE BUREAU.

M. Grousset, avoué à Mende, membre titulaire de la Société, a présenté deux belles aubergines récoltées à Crouzas, ainsi qu'un échantillon de vin provenant de sa vigne également située à Crouzas, récolte de 1884.

M. Caupert (Jules), membre titulaire, a présenté de belles chicorées impériale et scarole de Limay provenant de graines distribuées par la Société.

M. Enjelvin, membre associé, présente un plant de haricot beurré d'Alger, grains noirs, et le concombre de Russie, le tout provenant de graines distribuées par la Société.

L'abbé RANC.

(Voir le Procès-verbal de la séance du 11 juin 1885, page 147 du Bulletin)

M. l'abbé Ranc (Maurice), né à Villefort, le 5 avril 1764, décédé à Poitiers le 3 mars 1842, à l'age de 78 ans.

Il était l'aîné d'une nombreuse famille. Il fit toutes ses études au Séminaire d'Avignon, alors ville papale.

A l'âge de 17 ans, il y était répétiteur de Philosophie.

Après son ordination, il fut envoyé comme vicaire, aux Vans, où il se trouvait lors de l'insurrection royaliste de Jalès, dirigée par M. de Saillan, qui avait établi le camp des insurgés à cinq ou six kilomètres de cette ville.

Obligé de se cacher, il vint habiter chez son père, à Villefort.

Il fut porté sur la liste des émigrés; mais il lui fut facile de s'en faire rayer en prouvant que, pendant la tourmente révolutionnaire, il n'avait pas quitté la maison paternelle.

Quelques mois après sa radiation de cette liste, on le trouve chef d'institution au Pont-Saint-Esprit, et ce fut dans cet établissement, qu'il dirigeait, que Mgr Sibour, archevêque de Paris, fit ses premières études de latin.

Son séjour au Pont-Saint-Esprit ne fut pas de longue durée ; il fut bientôt appelé au Principalat, à Lille (Nord).

Le Grand-maître de l'Université, qui avait reconnu et apprécié sa vaste intelligence et sa haute capacité, lui donna presque aussitôt une grande preuve de sa confiance en le nommant Inspecteur d'Académie, avec charge d'organiser l'instruction publique dans les départements.

En 1814, il était Recteur de l'Académie de Bruxelles; l'invasion le força de quitter cette ville et de rentrer à Paris.

Immédiatement, il fut désigné pour le Provisorat de Toulouse et, pendant les Cent Jours, il y reçut sa nomination de Recteur.

La Restauration ne lui fit pas grâce; il fut relevé de ses fonctions, comme le furent alors tous les fonctionnaires de l'Empire.

Sa disgrâce ne fut cependant que momentanée et, en 1816, il était Proviseur à Poitiers.

En 1819, les Inspecteurs généraux de l'instruction publique, en tournée d'inspection de l'Académie de Poitiers, lui apportèrent sa nomination de Recteur de l'Académie de Nimes, qu'il ne voulut pas accepter.

On le promut alors Recteur honoraire.

Il prit sa retraite en 1823.

Après la Révolution de 1830, il fut nommé Recteur à Poitiers, où il avait continué d'habiter ; il y exerça ses fonctions jusques en 1835, époque où, nommé chevalier de la Légion d'honneur, il demanda de nouveau d'être admis à la retraite.

ARRÊTÉ

PORTANT RÈGLEMENT POUR L'EXÉCUTION DE LA LOI RELATIVE A LA SURVEILLANCE DES ÉTALONS.

Le ministre de l'agriculture,

Vu la loi du 14 août 1885, dont la teneur suit :

Article premier. — Tout étalon qui n'est ni employé ni autorisé par l'administration des Haras ne peut être employé à la monte des juments appartenant à d'autres qu'à son propriétaire, sans être muni d'un certificat constatant qu'il n'est atteint ni de cornage ni de fluxion périodique.

Art. 2. — Ce certificat, valable pour un an, sera délivré gratuitement après examen de l'étalon par une commission nommée par le ministre de l'agriculture.

Art. 3. — Tout étalon employé à la monte, qu'il soit approuvé, autorisé ou muni du certificat indiqué ci-dessus, sera marqué au feu sous la crinière.

En cas de retrait de l'approbation, de l'autorisation ou

du certificat, la lettre R sera inscrite de la même manière, au-dessus de la marque primitive.

Art. 4. — En cas d'infraction à la présente loi ; le propriétaire et le conducteur de l'étalon seront punis d'une amende de cinquante à cinq cents francs (50 à 500 fr.)

En cas de récidive, l'amende sera du double.

Art. 5. — Seront passibles d'une amende de seize à cinquante francs (16 à 50 fr.) les propriétaires qui ont fait saillir leurs juments par un étalon qui ne serait ni approuvé, ni autorisé, ni muni de certificat.

Art. 6. — Les maires, les commissaires de police, les gardes champêtres, la gendarmerie et tous les agents et officiers de police judiciaire, les inspecteurs généraux des Haras, les directeurs, sous-directeurs et surveillants des dépôts d'étalons, les chefs de station d'étalons de l'Etat, dûment assermentés, ont qualité pour dresser procès-verbal des infractions à la présente loi.

Art. 7. — Un arrêté ministériel règlera la composition de la commission, l'époque de ses réunions, le mode et les conditions de l'examen et toutes les mesures d'exécution.

ARRÊTE :

Article premier. — Tout propriétaire d'étalon ayant l'intention de le consacrer au service public de la reproduction doit en faire la déclaration au préfet ou au sous-préfet de son arrondissement dans le courant du mois d'octobre de l'année qui précède celle dans laquelle ce cheval sera livré à la monte.

Cette déclaration devra être conforme au modèle annexé au présent arrêté.

Des formules imprimées seront mises à la disposition des intéressés par les préfets et les sous-préfets.

Art. 2. — Les sous-préfets dresseront des états, par commune et par canton, des animaux inscrits et les transmettront immédiatement, avec les déclarations des propriétaires, au préfet du département qui fera établir le même travail pour l'arrondissement du chef-lieu.

Ces pièces seront mises à la disposition des présidents des commissions visées par le présent arrêté.

Art. 3. — Des commissions d'examen composées de trois membres : l'inspecteur général des Haras ou son délégué, président, un propriétaire éleveur et un vétérinaire seront chargés de constater l'état sanitaire des étalons au point de vue du cornage et de la fluxion périodique.

Art. 4. — Les commissions d'examen sont nommées par le ministre, sur les propositions des préfets.

Leurs décisions sont sans appel.

Art. 5. — Les commissions se réuniront aux chefs-lieux d'arrondissement.

Toutefois, elles pourront également opérer en dehors des chefs-lieux d'arrondissement, si l'existence de centres importants justifie cette exception à la règle.

Art. 6. — D'accord avec les inspecteurs généraux des Haras, les préfets détermiment par arrêté les lieux, jours et heures des réunions des commissions ; ils portent ces renseignements à la connaissance des intéressés par la voie des journaux et par affiches.

Les opérations devront commencer dans les premiers jours du mois de novembre ; elles seront terminées avant le 15 décembre.

Toutefois, en ce qui concerne la visite des étalons destinés à la monte de 1886, une décision ministérielle fera connaître ultérieurement la date de l'ouverture des opérations.

Les procès-verbaux des opérations seront signés par tous les membres de la commission.

Art. 7. — Les étalons qui rempliront les conditions requises dans l'article 1er de la loi seront marqués, sous la crinière, au fer rouge, du n° 3, précédé d'une étoile, en présence des membres de la commission.

En cas de retrait du certificat, la lettre R sera inscrite au-dessus de la marque première.

Art. 8. — Des certificats conférant le droit de faire faire la monte seront délivrés gratuitement par le préfet aux ayants-droit, d'après les états dressés par les commissions.

Ils ne seront valables que pour une seule année.

Art. 9. — Les préfets adresseront au ministre de l'agriculture, à l'inspecteur général des Haras de l'arrondissement et au directeur du dépôt d'étalons de la circonscription une liste générale des étalons munis du certificat, ainsi que la liste des étalons auxquels le certificat aura été refusé.

Le motif du refus (cornage ou fluxion périodique) sera indiqué sur cet état.

Art. 10. — Les préfets feront publier, par la voie des journaux et par affiches, la liste des étalons auxquels ils auront délivré le certificat sur la proposition des commissions d'examen.

Art. 11. — Les commissions n'auront pas à examiner les poulains âgés de moins de trente mois.

Art. 12. — Les étalons proposés pour l'approbation et l'autorisation par les inspecteurs généraux des Haras ne seront pas assujettis à l'examen de la commission.

Ils seront marqués, sous le contrôle de l'inspecteur général ou de son délégué : les étalons approuvés, du n° 1 ; et les étalons du n° 2.

Chacun de ces numéros sera précédé d'une étoile.

En cas de passage d'un étalon d'une catégorie dans l'autre, le nombre existant sera oblitéré au feu par une marque spéciale et remplacé par le numéro correspondant à la nouvelle situation dudit étalon.

Article 13. — Tout propriétaire ou conducteur d'étalon sera tenu de produire aux propriétaires des juments présentées à la saillie, soit le titre d'approbation ou d'autorisation, soit le certificat délivré par le préfet, sur l'avis de la commission d'examen.

Il devra également produire le même titre ou certificat à toute réquisition des fonctionnaires et agents désignés par la loi.

Art. 14. — Tout propriétaire d'étalons qui aura refusé de se conformer aux prescriptions de la loi ou qui entretiendra dans son écurie un étalon corneur ou fluxionnaire, pourra être privé pendant une ou plusieurs années des primes d'approbation.

Art. 15. — Le directeur des Haras est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Paris, le 25 septembre 1885.

Le Ministre de l'Agriculture,
HERVÉ MANGON.

REVUE AGRICOLE

DU CHOIX DE LA NOURRITURE DES VOLAILLES

PENDANT L'HIVER

Et de son influence au point de vue du développement et de la production.

L'alimentation des oiseaux de basse-cour est une des choses dont on s'occupe le moins. — Pourvu que les bêtes aient leur ration, on s'occupe peu si la nourriture est appropriée au tempérament et aux besoins de l'animal, si elle répond aux exigences de la saison ; il semble admis que si une poule mange du blé et un canard du son trempé, ils devront en manger depuis le premier jour jusqu'au dernier jour de leur existence, et se porter parfaitement avec ce régime, sans qu'il soit besoin de leur donner autre chose. Ce système a pour lui l'avantage de la simplicité, mais, au point de vue de la production, il est loin d'être admissible.

Le choix de la nourriture est une des questions les plus délicates de l'élevage et doit varier suivant les saisons, suivant les races auxquelles il s'applique, suivant l'âge des sujets, enfin suivant le milieu dans lequel ils vivent et la liberté plus ou moins grande dont ils jouissent.

Nous nous occuperons particulièrement aujourd'hui des volailles en parquet, le plus grand nombre de nos lecteurs cultivant les races pures, et étant ainsi dans l'im-

possibilité d'appliquer à leurs animaux le meilleur, le plus sain et le plus économique des régimes : la liberté.

A cette saison (*octobre*), au moment de la fin de la mue, pendant les brouillards et les journées humides, une nourriture tonique est toute indiquée, mais il y faut joindre les rafraichissants. Comme base, le petit maïs en grain ou l'avoine dont, cette année, le bas prix permet facilement l'emploi. Aux bêtes paraissant un peu anémiques, dont la mue se termine difficilement, quelques grains de chénevis à chaque repas. Comme condiment et surtout comme distraction, un chou sera toujours suspendu dans chaque parquet et les poules le picoteront ainsi toute la journée sans en perdre la moindre feuille. Jusqu'à l'époque des fortes gelées, le prix des choux est insignifiant et beaucoup moins élevé que celui de n'importe quelle nourriture.

Les pâtées qui, pendant l'été, alternaient avec les repas de grain, sont supprimées surtout pour toutes les races à grandes crêtes dont elles amèneraient le développement exagéré. Pour les races à huppe, la pâtée, l'hiver, a aussi l'inconvénient de salir les plumes et d'entraîner la chute de la hupppe d'un seul côté.

Pour obtenir un plumage brillant et activer la ponte, la graine de lin, en petite quantité, produit le meilleur effet. Son prix est assez peu élevé pour en permettre l'usage dans ces conditions.

Nous avons recommandé, comme grain, le maïs et l'avoine. Le blé, malgré son bas prix, ne convient pas aux volailles. Il est trop échauffant. Il pousse surtout aux inflammations des voies respiratoires, et le râle, chez les poulets, est souvent une conséquence de la nourriture au blé pur. Quant au sarrazin ou blé noir, on peut certainement l'employer dans les contrées où il n'y a pas autre

atteint ses branches. Tous les yeux bien placés ont une tendance à se développer en gourmands; l'ampleur du feuillage attire chez cet arbre la sève à plus forte dose que dans toutes les autres essences fruitières connues, et cela au détriment des branches plus faibles ou étiolées, ou seulement dans le voisinage d'un rameau gourmand. La gomme fait aussi de grands ravages sur toutes les parties de cet arbre, et souvent avec une persistance inquiétante, et a des effets immédiats pour peu que cette maladie soit aidée par un manque d'équilibre.

Les branches faibles et les rameaux gourmands y sont plus sujets que les branches de vigueur modérée : les premières, parce que l'attraction des parties vertes n'étant pas assez forte, le courant séveux, circulant avec trop de lenteur, obstrue plus ou moins complètement les canaux de ces sécrétions, barrant ainsi le passage à la nouvelle sève qui se coagule en gomme sous la moindre impression atmosphérique.

Le gourmand produit de la gomme par un effet contraire. Attirant trop de sève à lui, grossissant trop vite, ses tissus sont mous, lâches et facilement altérables par la moindre intempérie, piqûre d'insecte, etc.

Les branches ainsi gommeuses jaunissent de suite et il suffit de quelques jours pour les voir mourir. Quiconque connaît l'Abricotier ne peut que confirmer ce que j'avance, que la gomme est la plus redoutable de ses maladies et que ses sièges principaux sont les plus faibles ou les plus vigoureuses branches. Donc, quand il y a équilibre, elle est beaucoup moins redoutable. Par la taille on doit donc chercher à obtenir cet équilibre à tout prix, et les bons cultivateurs des environs de Clermont Ferrand y arrivent très bien.

Pour cela, leurs arbres, qui sont presque tous greffés à

mi-tiges, sont maintenus en boule ou en cylindre, avec éclaircissement du milieu, pour laisser circuler l'air plus librement.

Voici en quoi consiste leur taille : Vers le mois de septembre, au moment où les branches voient jaunir leurs feuilles, on commence l'opération en ôtant tout le bois mort. D'abord, on fait une incision longitudinale à la tige que l'on empaille et on donne la forme que l'on désire donner à l'arbre en ravalant sur de bons bourgeons, le plus possible égaux en grosseur, une partie de l'extrémité des branches. Ce ravalage se fait le plus long possible ; on ne fait pour ainsi dire que revenir à une branche se trouvant sur la circonférence de la forme à donner. Toutes les branches laissées doivent être conservées entières, l'expérience ayant démontré que l'Abricotier s'en accomodait très bien.

On éclaircit le milieu en supprimant complètement les branches à trop fort ou à trop faible empâtement. Cette opération fait généralement un immense bien aux fruits, qui nouent bien et deviennent beaucoup plus gros, l'expérience ayant démontré que les branches de moyenne vigueur sont les seules qui donnent les meilleurs fruits.

Cette opération complète ne doit se renouveler que tous les deux ans ; le reste du temps, on se borne à surveiller les gourmands ; tout œil se développant anormalement est éborgné aussitôt.

Cette opération fait repousser des yeux sur les plus vieux bois et donne ainsi nombre de productions fruitières sur le parcours des branches réservées, et les arbres qui la subissent vivent bien plus longtemps que les autres en rémunérant au quintuple la dépense du travail occasionné.

(Extrait du *Journal de vulgarisation de l'horticulture.*)

A BAS LES GOURMANDS

Le gourmand, lorsqu'il est à table, tire à lui les meilleurs et les plus gros morceaux. Il s'inquiète peu de laisser à ses commensaux de quoi se servir à leur tour : *prima mihi*, dit-il, sinon en paroles, du moins en action. Je n'ai pas besoin de m'appesantir sur les mœurs du gourmand; qui ne les connaît ? qui n'en a pâti ?

Mais ce n'est pas dans le règne animal seul qu'il existe des gourmands : le règne végétal a aussi les siens, et c'est de ceux-ci que je veux entretenir mes lecteurs. A quoi bon parler des autres, ils sont incorrigiblea, au lieu que les gourmands des arbres sont susceptibles d'amélioration, sinon d'amendement parfait.

Considérez, le moment venu, un arbre fruitier soumis à la taille, n'importe de quelle essence il soit, Pêcher, Poirier, Vigne ou autres ; vous y verrez les gourmands à l'œuvre.

Ce sont ces bourgeons (jeunes pousses) que distingue leur ampleur excessive. Ils dépassent considérablement les autres par leur longueur, leur volume. Ils brillent par leur verdure luxuriante, par leur face rubiconde, pourrait-on dire.

Et d'où vient celà ? C'est qu'ils reçoivent beaucoup plus de sève, plus de nourriture, en d'autre termes, que le commun des mortels.

Sur le même arbre, il est des endroits où le liquide nourricier (la sève) afflue plus abondamment : c'est dans le haut de l'arbre, vers la flèche ; c'est à l'extrémité des branches de charpente, c'est à l'arrête supérieure de chacune de celles-ci ; c'est sous une entaille, sous une incision annulaire, au pied d'une branche courbée.

Et bien, c'est là aussi que se développent les gourmands; et plus on s'éloigne de ces positions privilégiées, moins les bourgeons ont de force, par la raison qu'ils reçoivent moins de sève. Cette progression décroissante s'accentue de plus en plus, au point qu'on en arrive à un manque absolu de développement, à une véritable annihilation des yeux.

Venons à présent aux remèdes à opposer au mal, car c'est sans profit aucun que les gourmands acquièrent un tel développement. De plus, outre que ces rameaux exubérants sont impropres à la fructification, ils sont cause que beaucoup d'autres n'acquièrent pas le degré de force nécessaire. Il y a des remèdes préventifs, et ce sont comme toujours, les meilleurs. Le premier est l'*éborgnage*, qui consiste à supprimer les gros yeux, car déjà on peut voir, au volume des yeux, qu'il en sortira un gourmand. L'éborgnage se pratique lors de la taille d'hiver. J'en ai déjà parlé; mais saurait-on trop répéter les bonnes choses, surtout quand on voit tant d'hommes rester obstinément sourds aux bons conseils ?

Un second moyen est l'ébourgeonnement. Lorsque l'éborgnage a été omis, on peut y suppléer par la suppression hâtive des bourgeons qui sortent de ces gros yeux. C'est ce qu'on appelle *ébourgeonnement*.

Ces deux opérations produisent le même résultat, qui est d'amener le développement des sous-yeux, et comme ils n'entrent en végétation qu'assez longtemps après les yeux véritables, ces deux circonstances font qu'ils perdent en grande partie le bénéfice de leur position avantagée; en d'autres termes, ils restent dans des dimensions modérées.

En second lieu et comme conséquence naturelle, les yeux non éborgnés reçoivent une part de sève plus consi-

dérable, et ainsi s'établit l'équilibre entre toutes les ramifications de l'arbre, équilibre agréable à la vue autant qu'il est favorable à la fructification.

Enfin, si on a négligé les deux préventifs qui viennent d'être exposés, il reste le moyen curatif qui porte le nom de *pincement*, mais qui, pour être de quelque efficacité, doit s'effectuer de très bonne heure.

Pincer, c'est simplement couper l'extrémité herbacée de la jeune pousse. Il ne faut pas de couteau pour cela, les ongles suffisent.

Le bourgeon pincé cesse de s'accroître, au moins pendant quinze jours à trois semaines; il devient ligneux, ses yeux s'arrondissent, et la sève qu'il aurait absorbée passe au profit des non pincés. Ces avantages sont importants.

Mais, encore une fois, pour que le pincement empêche les gourmands, il faut le pratiquer très tôt.

Nous conseillons donc à nos lecteurs de se mettre en temps opportun à l'œuvre. Qu'ils visitent leurs Pêchers, leurs Abricotiers, leurs Poiriers, leurs Vignes, et qu'ils pincent tous ces bourgeons vigoureux qui se développent aux endroits privilégiés par l'afflux de la sève, que j'ai signalé plus haut. J'en excepte, bien entendu, le terminal de chaque branche de charpente, qui, lui, ne sanrait être trop fort.

Que l'on répète cette visite au moins deux fois par semaine, car à cette époque de l'année, la végétation marche rapidement.

Pour éviter tout malentendu, disons que seuls les bourgeons qui dépassent ou menacent de dépasser les dimensions d'une brindille, doivent être pincés. Que l'on ne pince pas un trop grand nombre de bourgeons à la fois et que l'on se garde de pincer plus court qu'à sept ou huit feuilles;

c'est le moyen d'éviter l'avortement des boutons à fruits en voie de formation, suite ordinaire d'un pincement exagéré.

L'ARBORICULTEUR.

(*Moniteur d'horticulture.*)

LES EFFETS DU PINCEMENT

Le pincement produit différents effets, dont la plupart doivent être regardés comme favorables, tant au point de vue de l'établissement rapide de la charpente des arbres soumis à la taille, qu'à celui de leur fructification.

Le premier effet du pincement est *un arrêt plus ou moins prolongé dans l'accroissement du rameau qui a été pincé*, en d'autres termes, dont on a coupé l'extrémité herbacée.

Quand je dis un arrêt dans l'*accroissement*, j'entends aussi bien le grossissement que l'allongement.

En effet, l'extrémité naturelle étant supprimée, il ne peut plus y avoir d'accroissement en longueur, jusqu'à ce qu'une nouvelle extrémité naturelle se soit reformée par le développement anticipé d'un œil latéral.

Quant à l'accroissement en diamètre, comme il résulte de la superposition d'une nouvelle couche d'aubier, et que cette couche est formée par la sève élaborée, il s'ensuit que le pincement, en empêchant le nombre des feuilles de s'accroître, diminue singulièrement la quantité de sève élaborée, et, par suite, arrête l'accroissement de la nouvelle couche de bois.

On peut donc dire que les deux accroissements ne vont pas l'un sans l'autre.

Je dis aussi que l'arrêt dans la végétation est plus ou moins prolongé ; cela dépend de diverses circonstances.

Ainsi, un jeune arbre est plus vigoureux qu'un arbre âgé ; un arbre qui ne porte pas de fruit végète bien autrement que celui qui en est chargé; — la compositiou et le plus ou moins de richesse du sol, l'humidité et la sécheresse occasionnent aussi une grande différence sous le même rapport. Il en est de même du sujet sur lequel l'arbre est greffé : est-ce un pied franc? c'est-à dire un sujet provenant de semis, ou bien est-ce un Cognasier (Poirier), un Paradis ou Doucin (Pommier), un Mahaleb (Cerisier)? Quelle différence de végétation en faveur des premiers !

Or, plus la sève est abondante, plus elle fait d'efforts pour se créer une ou plusieurs nouvelles issues en remplacement de celles que le pincement a fait disparaître. Dans ce cas le temps d'arrêt est très court, et *vice versa*. C'est au point que, pour certains bourgeons peu favorisés par la sève, le pincement les arrête définitivement pour tout l'été.

Le second effet du pincement est l'aoûtement du bois et la maturation hâtive du fruit. Je ne sais comment expliquer ce double phénomène, mais un fait dispense d'explications. Or, c'est un fait bien constaté que le bourgeon pincé ne tarde pas à s'aoûter, c'est-à-dire à prendre un caractère ligneux, et que le fruit qu'il porte (dans la vigne, par exemple) mûrit également plus tôt. La raison en est vraisemblablement que la cessation de l'accroissement en longueur fait prédominer sa sève élaborée, qni est la sève fructifiante, sur la sève ascendante, qui doit être considérée comme la sève brute.

Les deux résultats précités sont donc favorables ; le troisième ne l'est pas moins : je veux parler de la bonne conformation des yeux.

Si on laisse s'allonger à volonté la jeune pousse, elle grossit en proportion, et plus un bourgeon devient gros, plus les yeux s'effacent à sa partie inférieure. Or, dans la plupart des cas, ce sont ces yeux, les moins bien constitués, par conséquent, qui doivent pourvoir à la fructification à venir, de telle sorte que la taille d'hiver de ces rameaux a pour résultat de faire tomber les meilleurs yeux et de garder les moins bons.

C'est là un grand mal ; mais le pincement y obvie, car en concentrant la sève sur un espace moindre, les yeux du bas en reçoivent assez pour se former convenablement.

Enfin, le pincement produit encore ce précieux résultat qu'il répartit plus également la sève, la détournant des bourgeons qui en absorberaient trop, pour la reporter sur ceux qui en manqueraient.

On évite ainsi les deux extrêmes qui, au point de vue de la fructification, sont aussi défectueux l'un que l'autre.

Ceci s'applique par excellence au Pêcher, où l'on doit chercher à obtenir tous les rameaux de moyenne force, rameaux normaux, qui se couvrent de fruits et se remplacent avec la plus grande facilité, ce que ne font pas les minces brindilles.

Cela ne s'applique pas moins à la vigne, où il importe d'éviter la moindre déperdition de sève, afin de faire acquérir à chaque rameau un degré de force suffisant pour assurer sa fructification l'année suivante.

Dans un article précédent, intitulé : *A bas les Gourmands*, nous avons démontré l'excellence du pincement

hâtif dans certains cas ; nous revenons aujourd'hui sur cet important objet et nous crions à nos lecteurs :

Continuez à pincer, au fur et à mesure du besoin, vos Poiriers, vos Pommiers (de jardin), vos Abricotiers, Pruniers, Cerisiers ; ne permettez pas qu'un bourgeon, le terminal excepté, dépasse jamais le volume d'un rameau normal (de moyenne force) chez le Pêcher, d'une brindille chez les autres arbres ; ce sont les productions fruitières par excellence.

Pincez aussi avec le plus grand soin vos Vignes (à deux feuilles au moins au-delà de la grappe), et dépouillez les de leurs innombrables rameaux anticipés ; ils absorbent inutilement de la sève, empêchent le bois de s'aoûter et le raisin de mûrir.

Mais tout n'est pas rose et violette dans le pincement : il occasionne le développement de certains yeux en rameaux anticipés ; nous dirons, dans un prochain article, comment on remédie à cet inconvénient.

(L'Arboriculteur.)

DU SOIN DES ÉCORCES.

L'*écorce* ou *système cortical* qui recouvre le bois, est formée de couches d'un tissu fibreux, le *liber*, recouvertes dans leur jeunesse d'un couche de tissu cellulaire qu'enveloppe l'*épiderme*.

Le liber est composé de canaux ou vaisseaux par lesquels la sève élaborée dans les feuilles descend jusqu'aux racines provoquer l'émission de nouvelles radicelles.

Dans sa marche, la *sève descendante* ou *cambium* forme de nouvelles couches de bois et aussi de nouvelles couches

de liber, avec cette différence que, dans le bois, la couche la plus nouvelle est toujours la couche extérieure, tandis que, dans l'écorce, la couche la plus récente est la couche intérieure.

Les fentes de l'écorce servent d'asile aux insectes qui s'y réfugient et y déposent leurs œufs.

Il faut détruire tous les parasites, animaux ou végétaux.

Le moyen le plus efficace, c'est le grattage de l'écorce. Il faut râcler avec soin les écorces durcies et recueillir, pour les brûler, les râclures avec les insectes et les œufs qu'elles renferment, les lichens, les mousses, etc.

Le grattage fait découvrir des chancres dont souvent rien ne trahit la présence, et surtout des vers qui, tantôt creusent dans la partie saine de l'écorce des galeries sinueuses, tantôt s'établissent en un point où ils font des plaies qui grandissent de jour en jour. Leurs ravages sont tels que la mort d'une branche, et quelquefois celle de l'arbre, en est la suite. Pendant le cours de la végétation, sur les arbres vigoureux, le mal est moins sensible parce que l'arbre reforme en partie les tissus dévorés ; mais, en hiver, les ravages s'étendent de plus en plus, en sorte qu'au printemps, un grand nombre de canaux se trouvent détruits. La végétation languit à son début, les fleurs n'ont pas la nourriture suffisante, les fruits ne nouent pas, le prolongement des branches est maigre, les feuilles sont petites et moins nombreuses ; en un mot le végétal souffre dans toutes ses parties essentielles ; il a moins de force pour combattre le fléau qui l'épuise, et qui, à la longue, triomphe de lui.

Les chancres agissent comme les vers et leur action est tout aussi meurtrière. Ils ne sont pas rares sur les vieux arbres, où ils sont souvent aussi nombreux qu'étendus.

Il faut, avec la serpette, enlever jusqu'au vif toute la partie malade, et recouvrir toute la plaie avec un mastic. Sur l'écorce coupée net, il se formera un bourrelet qui ira grandissant jusqu'à ce que la plaie soit entièrement couverte. Il serait dangereux de mettre les tissus à nu quand la gelée est à craindre ; aussi, pour faire cette opération comme pour toutes les autres, dont j'aurai à parler, dans lesquelles l'écorce doit se reformer sur la partie coupée, il faut attendre le mois de mars. La couche intérieure du bois, n'ayant subi les influences délétères ni de la pluie, ni du soleil, ni de la gelée, se recouvre promptement, surtout si on a la sage précaution de la protéger par un mastic. C'est toujours avec un mastic que l'on doit couvrir la partie de l'écorce mise à nu.

On peut se servir, soit de l'onguent de Saint-Fiacre que l'on forme d'un mélange de bouse de vache et d'argile trituré avec des balles d'orge ou de blé, soit d'un mastic que l'on compose avec 28 parties sur cent de poix de Bourgogne, 28 de poix noire, 16 de cire jaune, 15 de suif et 14 de cendres tamisées. Quand les parties de ce mélange sont bien fondues, on répand le mastic en galette sur le sol. Il se conserve indéfiniment.

Le grattage de l'écorce peut se faire en tout temps ; mais il vaut mieux profiter du moment où les écorces sont attendries par quelques jours d'humidité. Elles s'enlèvent très facilement, surtout si on se sert d'un instrument convenable.

Je me résume :

Tout propriétaire, soucieux de ses intérêts, devra entretenir le tronc et les branches de ses arbres fruitiers et autres dans un état de *propreté parfaite*.

L'abbé Lefèvre.

PINÇAGE DES LÉGUMES

Qu'il s'agisse d'arbres ou d'herbes, de plantes d'ornement ou de légumes, le pinçage, en tant qu'opération, offre des résultats analogues : l'arret en hauteur et, suivant la nature des plantes, leur ramification ou une avance dans la fructification.

Suivant aussi le but qu'on se propose, l'opération a lieu sur l'inflorescence ou sur l'inflorescence ou sur l'axe de la plante, parfois même sur ses ramifications. Pour préciser, citons deux exemples différents, en les prenant parmi les légumes : l'un propre au Pois, sera fait sur l'*inflorescence*, tandis que l'autre, propre aux Fèves, sera pratiqué sur l'*axe*. Dans ces deux cas, le but à atteindre est le même : hâter la production des fruits.

Le moment où l'on opère varie ; quant à l'époque, elle est déterminée par l'état de la plante. Pour les Pois comme pour les Fèves, on pratique le pinçage lorsqu'il y a un nombre suffisant de fleurs épanouies ; alors, avec le pouce et l'index, on supprime la supérieure, de facon à concentrer la sève dans les fleurs placées au-dessous et qui, par ce fait, prennent un peu plus de développement, grossissent davantage et murissent plus vite.

Appliqué aux Fèves, le pinçage a encore cet avantage de les préserver, en grande partie du moins, du puceron noir, qui attaque surtout le sommet herbacé des plantes, que le pinçage enlève.

Quant aux Pois, voici, en général, comment on pratique le pinçage, dans quel but on le pratique, et les résultat que l'on en obtient. L'opération présente quelques différences, suivant les variétés et suivant le but que

l'on se propose. Ainsi, si l'on tient plutôt à la hâtiveté qu'à la quantité, on pince plus fort. Voici, en général, comment on opère aux environs de Paris. Les Pois hâtifs tels que *Prince Albert*, etc., sont pincés à quatre *étages* ou *nœuds*, tandis que ceux de pleine saison, tels que *Clamart* et *Clamart hâtif*, *Serpette*, etc., sont pincés à trois étages, parfois même à deux seulement.

Ce pinçage donne les avantages suivants : les produits sont plus beaux et mûrissent au moins huit jours plus tôt. De plus, on fait la cueillette en une seule fois, ce qui a lieu à peu près partout aux environs de Paris. Ainsi, à Vincennes, Fontenay, Montreuil, etc., lorsqu'on voit que les Pois sont arrivés à une bonne moyenne de maturité, on les arrache et on les apporte à la maison. Là, sous des hangars ou dans des cours, sous les portes-cochères, etc., on cueille et l'on fait plusieurs catégories ; gros, moyens, fins, que l'on vend suivant la qualité. Quand aux tiges, comme elles sont encore très feuillues, on les donne aux bestiaux ou bien on les fait sécher pour faire du fourrage d'hiver.

Si l'on ne fait pas le pinçage des Pois, les plantes s'éteignent d'elles-mêmes, lentement, de sorte que le terrain est plus longtemps inoccupé après avoir produit, il est vrai, 5 ou 6 étages, mais que sont ceux-ci ? Au premier étage, des cosses fortes, mais dont un bout est souvent avorté par suite de la tendance qu'a toujours la sève à se porter vers l'extrémité supérieure des plantes ; le second étage a des cosses mieux formées sans pourtant être ni longues, ni belles ; le troisième est encore moins beau ; le quatrième sort à peine de la fleur ; enfin les deux autres avortent à peu près complètement. De sorte que, finalement, l'avantage reste au pinçage. Ce qui le démon-

tre mieux que tout ce que nous pourrions dire, c'est la production, ce sont les chiffres qui, lorsqu'il s'agit de rapport, sont ce qu'il y a de plus éloquent. Ainsi, le Pois *Serpette* étant pincé donne 200 kilos à l'are de fruits verts, tandis que, non pincé, il produit à peine 120 kilos de fruits moins beaux, par conséquent de valeur relativement moindre.

Les résultats que nous venons de faire connaître ne sont pas fictifs : c'est la pratique qui les accuse.

E.-A. Carrière.

(Revue horticole).

LE CRESSON DE FONTAINE

Le Cresson, plante vivace de la famille des crucifères, croît naturellement dans les ruisseaux où coule une eau fraîche et limpide : on le reconnaît facilement à ses petites fleurs blanches disposées en corymbes et à son feuillage d'un beau vert foncé ; préparées en salade, ses feuilles constituent un aliment très sain et très agréable à cause de sa saveur particulière qui caractérise toutes les parties de la plante ; on le prépare encore comme les épinards ou comme assaisonnement.

Bien que le cresson pousse naturellement dans certains endroits, il ne faut pas croire néanmoins que pour en avoir du beau et à discrétion il suffit d'en planter le long d'un cours d'eau et de ne plus s'en occuper; le Cresson, comme les autres plantes, demande des soins et donne un profit en rapport avec la culture qu'il reçoit.

Un simple filet d'eau courante suffit pour établir une cressonnière dans un ruisseau ou dans un fossé ; pour cela, on y sème au printemps des graines qui germent en très peu de temps, ou bien on y pique des boutures à 10 ou 15 centimètres les unes des autres ; ces boutures s'enracinent facilement et se développent avec rapidité, pourvu que l'eau les baigne et se renouvelle constamment ; l'eau ne doit pas avoir plus de 15 ou 20 centimètres de profondeur, ou alors il ne faut planter que sur les bords.

Quand la plantation devient trop touffue, il faut, au lieu de cueillir, arracher dans les endroits trop garnis, afin de les éclaircir, autrement le Cresson serait baucoup trop long à repousser, et après deux ou trois récoltes, on serait obligé de refaire la cressonnière, tandis qu'on ne doit la refaire que tous les deux ans. A cet effet, on enlève la vase du fossé ou ruisseau et on remplace la terre usée par 10 centimètres environ de terre nouvelle; on peut même y ajouter 4 à 5 centimètres de terreau par dessus, puis on replante les branches de cresson comme nous l'avons dit. Un mois après on recommencera à récolter.

Le Cresson, outre les plantes aquatiques qui nuisent à son développement et que l'on doit avoir soin de détruire, a de nombreux ennemis parmi les insectes. Ceux qui commettent le plus de dégâts dans les cressonnières sont deux espèces d'altises les *Phyllotreta undulata* et les *Psylliodes napi*.

Le premier de ces insectes est noir avec une bande jaune ondulée sur les élytres, il a les antennes noires avec les premiers articles jaunes.

Le second est d'un bleu foncé avec les deux pattes antérieures et la base des antennes d'un beau jaune doré —

Les larves de ces insectes sont très petites et presque toujours en grande quantité ; elles rongent le limbe des feuilles ; les insectes parfaits mangent beaucoup, et souvent, dans une cressonnière attaquée par eux, il est difficile de trouver une seule feuille intacte.

En saupoudrant les feuilles de plâtre sec, on détruit facilement les larves ; les insectes formés sont plus difficiles à détruire, mais en agissant plusieurs fois sur les larves, on arrive à s'en débarrasser ; on en est quitte pour laver à grande eau le cresson ainsi traité, avant de l'employer.

On peut aussi, lorsque la cressonnière est petite, l'arroser d'eau étendue d'acide phénique, mais en très petite quantité ; l'usage apprend dans quelles proportions il faut employer cette substance pour détruire les insectes sans nuire à la plante ; ce procédé est plus efficace que le précédent, mais aussi il est plus coûteux.

(*Moniteur horticole*). JEAN CHAURÉ.

REMÈDE CONTRE LES PIQURES D'ABEILLES.

Les abeilles se trouvant dans beaucoup de jardins, soit comme agrément, soit comme production, les jardiniers ou les horticulteurs peuvent parfois être piqués, de sorte que l'indication suivante nous paraît pouvoir trouver sa place dans une chronique horticole.

On a recommandé contre les piqûres d'abeilles l'application immédiate d'un Oignon. A ce sujet, un missionnaire de Taungoo (Birmanie) écrit :

Je n'ai pas expérimenté le remède contre les piqûres d'abeilles; néanmoins j'ai tout lieu de le croire efficace, car l'application d'un Oignon rouge coupé frais est notre spécifique *contre la piqûre du scorpion* qui équivaut certainement à cent piqûres d'abeilles. J'ai vu des indigènes, piqués par un scorpion, se tordre de douleur par terre, et j'ai constaté la disparition de ces mêmes douleurs au bout de quinze à vingt minutes, à la suite de l'application de l'Oignon, qui réussit toujours alors même que l'ammoniaque est inefficace.

Cette citation nous paraît avoir un intérêt tout particulier, car en comparant ces diverses piqûres qui ont entre elles beaucoup d'analogie, nous sommes presque fondés à y joindre celle des vipères, et par conséquent à conclure que, dans les herborisations, quelques Oignons frais pourraient rendre parfois de grands services, puisque, d'après le missionnaire en question, une application d'Oignon rouge réussit, *alors que l'amnoniaque est inefficace.*

(Revue horticole).

MOYEN DE GUÉRIR LE VIN AIGRI OU MOISI

Il arrive souvent que, par suite de mauvaise vinification ou d'accident de conservation, le vin tourne à l'aigre. Voici un moyen facile d'y porter remède :

Pour un hectolitre de vin aigri, faites torréfier, à la manière du café, un bon verre de blé ; ensachez-le, très chaud, dans une toile en forme de boudin pour en faciliter

l'introduction par la bonde du fût ; suspendez-le par une ficelle ; agitez ensuite le tonneau pendant quelques instants.

Au bout de deux heures environ, retirez le sachet : le vin est guéri.

Le blé qui a servi à l'opération présente alors une infection telle que les poules même s'en éloignent avec une sorte de stupeur.

Ce remède fait aussi disparaître le goût de moisi ou le goût de sec, à condition de soutirer aussitôt le vin.

(Le Sud-Est.)

PRIX DES GRAINS, PAR HECTOLITRE, D'APRÈS LES MERCURIALES DES MARCHÉS DU DÉPARTEMENT DE LA LOZÈRE. — SEPTEMBRE 1885.

ARRONDISSEMENTS.	DÉSIGNATION DES MARCHÉS.	FROMENT.		MÉTEIL.		SEIGLE.		ORGE.		AVOINE.	
		1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.
FLORAC	Florac	18 50	18 50	16 »	16 »	» »	13 50	13 50	13 50	7 50	7 50
	Meyrueis	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
	Pont-de-Montvert	» »	» »	» »	» »	14 »	14 »	» »	» »	» »	» »
MARVEJOLS	La Canourgue	16 85	16 85	14 45	14 45	12 »	12 »	11 70	11 70	6 85	6 87
	St-Chély-d'Apcher	» »	» »	» »	» »	14 »	12 »	» »	» »	» »	» »
	Marvejols	15 »	15 75	» »	» »	12 50	12 50	» »	» »	» »	» »
	Serverette	» »	» »	» »	» »	12 »	12 »	» »	» »	» »	» »
MENDE	Langogne	» »	» »	» »	» »	12 50	12 50	10 »	10 »	7 50	8 »
	Mende	17 »	16 25	15 »	13 75	13 »	12 50	12 »	11 50	9 »	8 50
	Villefort	» »	» »	» »	» »	15 »	15 »	13 »	13 »	7 »	7 »
	Prix moyen	16 83	16 83	15 15	14 73	13 12	12 88	12 04	11 94	7 57	7 57

SÉANCE DU 22 OCTOBRE 1885.

Présidence de M. MONTEILS, Président.

Présents : MM. l'abbé Bosse, secrétaire général, André, Arnal cadet, l'abbé Boissier, l'abbé Boissonade, Bouniol (Julien) de Pradassoux, Bouchitté (Charles), Brajon, Enjelvin, Lefranc, Malige, Monestier, Oziol père, Paparel, l'abbé Vitrolles et Vincens.

Le Procès-verbal de la dernière séance est lu et adopté.

M. le Président s'exprime en ces termes au sujet de la mort récente d'un honorable membre de la Société :

J'ai le douloureux devoir d'annoncer à la Société d'agriculture la mort d'un de ses membres les plus sympathiques, M. le vicomte Alfred de Framond.

Notre regretté collègue était un bon agriculteur, sachant allier aux procédés agronomiques nouveaux les méthodes locales, dont une étude patiente du sol, du climat, de la production fourragère, des races de notre pays lui avait démontré l'utilité.

Dans cet arrondissement de Marvejols, où la nature semble avoir réuni toutes les conditions de prospérité agricole : champs fertiles, vastes prairies, cultivateurs intelligents et entreprenants, M. de Framond occupait, comme grand propriétaire et Président du Comice agricole, la première place.

Sa longue expérience donnait à ses conseils une autorité

devant laquelle tous ses collègues s'inclinaient. Tous, nous étions heureux, dans les Concours d'animaux reproducteurs ou d'animaux de boucherie, de baser notre opinion sur les déductions qu'il tirait de l'examen des animaux présentés et dont il exposait les qualités ou les défauts avec une sûreté de jugement et un tact des plus remarquables.

M. de Framond était un homme de cœur. J'en appelle au souvenir de ses collègues au Conseil général, de ses amis, de tous ceux que les relations agricoles ou d'affaires amenaient auprès de lui. Il avait surtout pour les habitants de la commune de Nasbinals, dont il était maire, une affection profonde ; aussi, presque tous les chefs de famille de Nasbinals étaient ils venus, malgré la distance, assister, à Marvejols, aux funérailles de celui qu'ils vénéraient comme un père.

Que dire de l'élévation de son caractère, de sa fidélité aux souvenirs, de son ardent patriotisme, sinon qu'il n'a pas craint, pour en manifester l'énergie, de braver les plus grandes fatigues et de leur sacrifier même sa vie.

Puissent ses deux fils, héritiers de tant de qualités réunies, ainsi que son épouse inconsolable, agréer ce témoignage de sympathie que je rends, au nom de la Société d'agriculture, à la mémoire de notre regretté collègue. A. M.

La Société s'associe de tout cœur aux regrets exprimés par M. le Président.

— M. le Président a reçu la lettre ci-après de M. le Directeur des Beaux-Arts :

Palais-Royal, le 10 octobre 1885.

Monsieur le Président.

J'ai reçu la lettre que vous m'avez fait l'honneur de m'adresser au sujet de la prochaine session des Sociétés des Beaux-Arts à la Sorbonne et je prends note du mémoire que

l'un des membres de votre Société, M. l'Archiviste de la Lozère, se propose de soumettre au Comité des Sociétés des Beaux-Arts sur l'auteur des *Boiseries de la cathédrale de Rodez au XVe siècle*.

Je vous saurai gré de vouloir bien me faire parvenir ce travail dans le courant de janvier prochain.

Veuillez agréer, etc.

Pour le Directeur des Beaux-Arts, en congé :
Le Directeur des Bâtiments civils,
POULIN.

— M. Nègre, jardinier à Conteville (Seine-Inférieure), membre de notre Société, a adressé à M. le Président 200 pieds de fraisiers des meilleures espèces, pour être propagées dans la Lozère, son pays d'origine.

La Société vote des remercîments à M. Nègre pour cet envoi.

— MM. de Lescure, l'abbé Bosse, Auricoste, l'abbé Boissonade, Breil, Louis Chevalier, Fabre, Levrault et Arnal cadet sont nommés membres de la Commission des Concours d'automne, dont font également partie les membres de la Société qui ont été chargés d'instruire les demandes présentées par les divers concurrents.

NOMINATION

M. Jacques, Directeur de la Succursale de la Banque de France à Mende, est nommé membre titulaire de la Société.

LES CONCOURS RÉGIONAUX.

Le Ministre de l'agriculture vient de prendre un arrêté qui modifie d'une façon très sensible l'institution des Concours régionaux.

La France a été jusqu'ici divisée, au point de vue de ces Concours, en douze circonscriptions, comprenant chacune un certain nombre de départements et formant des régions dites du nord est, de l'est, de l'ouest central, du nord-ouest, de l'ouest, du nord, du centre, du sud-ouest, du sud central, de l'est central et du sud-est.

L'arrêté du Ministre, considérant que l'accroissement des voies de communication permet le groupement des régions de façon à donner aux Concours agricoles un développement en rapport avec les grandes circonscriptions territoriales de la France, vient de réduire de douze à six le nombre des Concours régionaux qui se tiendront annuellement dans les départements.

Voici comment se divisent les nouvelles circonscriptions agricoles :

1re *circonscription*. — Seine-et Marne, Meuse, Seine-et-Oise, Vosges Aisne, Haute-Marne, Somme, Aube, Pas-de-Calais, Marne, Oise, Meurthe-et-Moselle, Nord, Ardennes, Seine.

2e *circonscription*. — Ille-et-Vilaine, Sarthe, Côtes-du-Nord, Orne, Loire Inférieure, Manche, Morbihan, Calvados, Finistère, Seine-Inférieure, Maine-et-Loire, Eure-et-Loir, Mayenne, Eure.

3e *circonscription*. — Nièvre, Doubs, Indre-et-Loire, Saône et-Loire, Indre, Yonne, Loir-et-Cher, Ain, Loiret.

Jura, Allier, Haute-Saône, Cher, Côte d'Or, territoire de Belfort.

4e *circonscription*. — Vienne, Gers, Dordogne, Basses-Pyrénées, Vendée, Landes, Deux Sèvres, Ariège, Charente-Inférieure, Hautes-Pyrénées, Gironde, Haute-Garonne, Charente, Lot-et-Garonne, Haute-Vienne.

5e *circonscription*. — Corrèze, Loire, Lot, Ardèche, Tarn, *Lozère*, Cantal, Haute-Loire, Aveyron, Rhône, Tarn-et-Garonne, Puy-de-Dôme, Creuse.

6e *circonscription*. — Isère, Pyrénées-Orientales, Haute-Savoie, Gard, Vaucluse, Var, Basses-Alpes, Alpes-Maritimes, Hautes-Alpes, Aude, Drôme, Hérault, Savoie, Bouches-du-Rhône, Corse.

Les Concours régionaux pour les années 1887 à 1893 inclusivement auront lieu dans les départementt suivant :

1887. — Seine et-Marne, Ille-et-Vilaine, Nièvre, Vienne, Corrèze, Isère.

1888. — Meuse, Sarthe, Doubs, Gers, Loire, Pyrénées-Orientales.

1889. — Seine-et-Oise, Côtes-du-Nord, Indre-et-Loire, Dordogne, Lot, Haute-Savoie.

1890. — Vosges, Orne, Saône-et-Loire, Basses Pyrénées, Ardèche, Gard.

1891. — Aisne, Loire-Inférieure, Indre, Vendée, Tarn, Vaucluse.

1892. — Haute-Marne, Marche, Yonne, Landes, *Lozère*, Var.

1893. — Somme, Morbihan, Loir-et-Cher, Deux-Sèvres, Cantal, Basses-Alpes.

Les nouvelles dispositions fixées par cet arrêté commenceront à être appliquées pour les Concours régionaux de 1887.

SÉANCE DU 5 NOVEMBRE 1885.

Présidence de M. MONTEILS, Président.

Présents : MM. l'abbé Bosse, secrétaire général, André, de la Bastide, Bérigaud, l'abbé Blanc, l'abbé Boissonade, Brajon, Enjelvin, Louis Jourdan, Monestier, Tardieu, Troupel et Vincens.

Le Procès-verbal de la dernière séance est lu et adopté.

— M. le Président dépose sur le bureau un volume envoyé par son auteur, M. Léon Lallemand, qui en fait hommage à la Société. Cet ouvrage, intitulé : *Histoire des Enfants abondonnés et délaissés. Etudes sur la protection de l'enfance aux diverses époques de la civilisation*, a été couronné par l'Académie des Sciences Morales et Politiques.

Dans sa lettre d'envoi, M. L. Lallemand soumet son livre à l'appréciation de la Société et demande en même temps des renseignements sur les anciens établissements charitables de la localité.

La Société vote des remercîments à M. Lallemand pour l'envoi de cet ouvrage, sur lequel M. Louis Jourdan promet de faire un compte-rendu.

M. André, archiviste départemental, est prié de vouloir bien faire les recherches nécessaires en vue de satisfaire à la demande de renseignements de M. Lallemand.

— Sur la proposition de M. le Président, la Société décide que le Concours d'animaux gras, de volailles, de beurres et de fromages, aura lieu le samedi 13 février, à l'effet de permettre aux exposants de présenter, le cas échéant, leurs produits aux Concours généraux de Paris.

— M. Passebois (Francois), de Mende, fait don pour le Musée de la Société des objets ci-après :

1° Une incrustation de la fontaine de St-Allyre, représentant le retour dans ses foyers d'un volontaire de la 1re République ; 2° une tête de femme en cuivre paraissant avoir fait partie d'un marteau de porte ; 3° une médaille représentant la buste de Raphael et portant cette inscription RAPHAEL SANCTIVS ; 4° un Dauphin en cuivre estampé ; 5° une fleur de lys en cuivre ; 6° une médaille en cuivre jaune portant cette inscription : n° 28 Portefaix 1822.

M. André, archiviste, fait aussi don pour le Musée, d'une ancienne serrure de coffre.

Des remercîments sont votés à MM. André et Passebois.

CONCOURS D'AUTOMNE

Lecture est ensuite donnée des Procès-verbaux dressés par la Commission des Concours d'automne. La Société les approuve et adopte les propositions de récompenses à décerner aux divers Lauréats.

Suit le relevé de ces procès-verbaux, qui sont accompagnés des principaux rapports faits par divers membres de ladite Commission :

1° Reboisement et plantations en bordure.

1. Mme la Ctesse de MORANGIÈS, propriétaire à Fabrèges, commune d'Auroux. — Pour reboisement de 80 hectares par semis et plantations ; plantations en bordure, etc., une medaille d'or de la valeur de 100 fr.

2. M. LAHONDÈS (Pierre), propriétaire à Lestrézés, commune de Chaudeyrac. — Pour reboisement de 8 hectares environ, irrigations, épierrements, etc., une médaille de bronze, une prime de 25 fr. et le *Traité de la culture des bois*, par Lorentz et Parade.

3. M. L'HERMET (Antoine), propriétaire à Chaudeyrac. — Pour reboisement par semis et plantations de 8 hectares de terrain, irrigations, épierrements, murs de clôture, etc., une médaille de bronze, une prime de 25 fr. et le *Traité* de Lorentz et Parade.

4. M. SERODES (Baptiste), propriétaire à Gély, commune de Saint-Sauveur-de-Ginestoux. — Pour reboisement par semis de 8 hectares de terrain, une médaille de bronze, une prime de 25 fr. et le *Traité* Lorentz et Parade.

5. M. TRAUCHESSEC (Jean-Antoine), propriétaire à Arzenc-de-Randon. — Pour reboisement par semis en essence de Pin sylvestre, plants d'épicéa etc. de 4 hectares de terrain, une médaille de bronze, une prime de 20 fr. et le *Traité pratique de boisement et de reboisement*, par Levavasseur.

6. M. SERVIÈRE (Laurent), propriétaire, au Pont-de-Montvert. — Pour reboisement de 4 hectares de terrain, une médaille de bronze, une prime de 20 fr. et le *Traité* de Levavasseur.

7. M. PAGÉS (Etienne), propriétaire à Tatula, commune de Saint-Chély-d'Apcher. — Pour plantations en bordure après défoncements, irrigations etc., une médaille de bronze, une prime de 20 fr. et le *Traité pratique des irrigations*, par Vidalin.

8. M. VIDAL (Joseph), dit Perinet, propriétaire à Cubiérettes. — Pour reboisement de 4 hectares en pin et bouleau, une médaille de bronze, une prime de 20 fr. et le *Traité* de Levavasseur.

9. M. BONNET (Victor), propriétaire à Châteauneuf. — Pour plantations en bordure d'essences résineuses et autres, une médaille de bronze, une prime de 20 fr. et le *Traité* de Levavasseur.

10. M. GUIGON (Pierre) fils, propriétaire à Pomeyrols, commune de Naussac. — Pour reboisement de 300 ares par plants et semis essence de Pin, une médaille de bronze, une prime de 20 fr. et le *Traité* de Levavasseur.

11. M. RIGAUD (Joseph), propriétaire à Réals, commune de Naussac. — Pour reboisement de plusieurs terrains. — Une médaille de bronze, une prime de 15 fr. et le *Traité* de Levavasseur.

12. M. HÉBRARD (Jacques), de Méjessole, commune de Naussac. — Pour reboisement de 50 ares, défoncements de terrains et autres améliorations, une médaille de bronze, une prime de 15 fr. et le *Traité* de Levavasseur.

13. M. GRÉZES (Jean-Pierre), propriétaire à Amourettes, commune de Julianges. — Pour reboisement par semis, une médaille de bronze, une prime de 15 fr. et le *Traité* de Levavasseur.

14. M. BANDON (Joseph), propriétaire à Pomeyrols, commune de Naussac. — Pour reboisement par plants et semis, une médaille de bronze, une prime de 15 fr. et le *Traité* de Levavasseur.

15. M. BOUET (Jean-Baptiste), propriétaire au Mazel, commune de Naussac. — Pour reboisement par plants et semis, une médaille de bronze, une prime de 15 fr. et le *Traité* de Levavasseur.

16. M. LAURENS (Pierre-Louis), propriétaire à Naussac. — Pour reboisement par plants de 200 ares de terrain, une médaille de bronze, une prime de 15 fr. et le *Traité* de Levavasseur.

2° Arboriculture fruitière et viticulture.

Comme les années précédentes, M. Monestier (Léopold) a exposé, hors concours, divers produits provenant de sa propriété de Banassac. Des félicitations, avec rappel de la médaille d'or qui lui a été décernée en 1882 sont adressées à M. Léopold Monestier.

1. M. BADAROUS (Lucien), notaire honoraire à La Canourgue. — Pour viticulture, arboriculture fruitière etc., une médaille de vermeil, le *Traité de la culture de la vigne,*

par Jules Guyot, et celui de l'abbé Lefèvre sur la *Culture et la restauration des arbres fruitiers.*

2 M. FAGES (Justin), propriétaire à Chanac. — Pour viticulture, une médaille de bronze, une prime de 30 fr. et le *Traité de la culture de la vigne*, par J. Guyot.

3. Mme veuve PASSEBOIS, à Mende. — Pour procédés de vinification, établissement d'un cuvier etc., arboriculture fruitière, rappel de la médaille d'argent qui lui a été décernée en 1881 et une prime de 30 fr.

4. M. GROUSSET (Paul), avoué à Mende. — Viticulture et culture maraîchère, rappel de la médaille d'argent qui lui a déjà été attribuée et le *Manuel pratique du jardinage*, par Courtois-Gérard.

5. M. BERGOGNE (Jean-Baptiste), entrepreneur à Mende. — Pour création d'une vigne, arboriculture fruitière, réservoirs pour irrigation, etc., une médaille d'argent, une prime de 20 fr. et le *Traité* de Jules Guyot.

6. M. ANTOINE (François), propriétaire à Chanac. — Pour viticulture et arboriculture fruitière, une médaille de bronze, une prime de 20 fr. et le *Traité* de Guyot.

7. M. GALTIER (Xavier), propriétaire aux Salles, commune de Saint-Léger-de-Peyre. — Pour viticulture et améliorations diverses dans sa propriété, une médaille d'argent, une prime de 20 fr. et le *Traité* de Lorentz et Parade.

8. M. OSTY (Pierre-Louis), de Combettes, commune de St-Léger-de-Peyre. — Pour viticulture, arboriculture fruitière, etc, une médaille d'argent, une prime de 20 fr. et le *Traité* de Jules Guyot.

9. M. PRADEILLES (Auguste), propriétaire aux Fonts, commune de Saint-Bauzile. — Pour viticulture et arboriculture fruitière, une médaille de bronze, une prime de 20 fr. et le *Traité* de J. Guyot.

10. M. LIBOUREL (Rémi), propriétaire aux Fonts, commune de St-Bauzile. — Pour viticulture, une médaille de bronze, une prime de 20 fr. et le *Traité* de Guyot.

11. M. GRANIER (Pierre), de Rouffiac, commune de St-Bauzile. — Pour viticulture, une médaille de bronze, une prime de 20 fr. et le *Traité* de Guyot.

12. M. BÉRIGAUD aîné, proopriétaire à Mende. — Pour viticulture, arboriculture fruitière, culture maraîchère, etc., une médaille de bronze, une prime de 20 fr. et le *Manuel pratique de jardinage* de Courtois-Gérard.

13. M. OZIOL (Pierre) père, propriétaire à Crouzas, commune de Mende.— Viticulture, une médaille d'argent.

14. M. GLEIZE (Jean-Baptiste), maître-maçon à Mende. — Pour viticulture, arboriculture fruitière, etc., une médaille de bronze, une prime de 15 fr. et le *Traité* de J. Guyot.

15. M. BRAJON (François), propriétaire aux Fonts, commune de Saint-Bauzile. — Pour viticulture, une médaille de bronze, une prime de 15 fr., le *Traité* de J. Guyot et un sécateur.

16. M. BONNET (Etienne), propriétaire à Lanuéjols. — Pour viticulture, une médaille de bronze, une prime de 10 fr. et le *Traité* de J. Guyot.

17. M. ALBOUY (Michel), propriétaire à St-Bauzile. — Pour viticulture, une médaille de bronze, une prime de 10 fr. et le *Traité* de J. Guyot.

18. M. l'abbé RIGAL, curé de Brenoux. — Arboriculture fruitière, une médaille de bronze et le *Traité sur la culture des arbres fruitiers*, par l'abbé Lefèvre.

19. M. FOLCHER (Baptiste), de Julhers, commune de Balsièges, pour viticulture, une médaille de bronze et le *Traité* de J. Guyot.

20. M. MASSEGUIN (Hippolyte), propriétaire à Mende. — Exposition de fruits, rappel de la médaille de bronze qui lui a été accordée l'année dernière et le *Traité* de l'abbé Lefèvre.

3° Emmagasinement des Eaux, Irrigations, Drainage, Epierrements et Améliorations diverses.

1. M. BOUNIOL (Julien), propriétaire à Pradassous, commune de Palhers. — Pour travaux considérables de plantations, irrigations, drainage, création d'une vigne en plein rapport, arboriculture fruitière, etc., une médaille de bronze, une prime de 50 fr. et les *Traités* de J. Guyot et de l'abbé Lefèvre.

2. M. ANGELVIN (Jean-Baptiste), propriétaire à Altès, commune des Laubies. — Pour travaux de drainage, création de prairies, canaux d'irrigations, etc. etc., une médaille de bronze, une prime de 50 fr. et le *Traité pratique de laiterie* du docteur Klenze.

3. M. CHABBERT (Paulin), propriétaire à Arboussous, commune de Saint-Sauveur-de-Peyre. — Pour emmagasinement des eaux, drainages, canaux d'irrigation, extension de prairies, etc., une médaille de bronze, une prime de 40 fr. et le *Manuel des irrigations* de Müller et Villeroy.

4. M. BOISSONNADE (Joseph), propriétaire à La Croze, commune de Termes. — Pour création de prairies et de pâtures, jardins, plantations en bordure, construction de murs, etc., une médaille de bronze, une prime de 30 fr. et un *Manuel des irrigations* de Müller et Villeroy.

5. M. LAPORTE (Jean-Pierre), propriétaire au Nozier, commune du Malzieu-Forain. — Pour drainages, défoncements, irrigations, améliorations diverses, etc., une médaille de bronze, une prime de 30 fr. et le *Manuel des irrigations* de Müller et Villeroy.

6. M. CRESPIN (Charles), de Berlière, commune de Montrodat. — Pour travaux d'irrigations, épierrements, plâtrage, chaulage, etc., une médaille d'argent, une prime de 30 fr. et le *Traité de laiterie* du docteur Klenze.

7. M. MATHIEU (Adrien), instituteur à Saint Léger-de-Peyre, propriétaire au Mont, commune de Fontans. — Pour épierrements, plantations fruitières et autres, ruches à miel perfectionnées, etc , une médaille de bronze, une prime de 20 fr., le *Traité* de l'abbé Lefèvre et le *Traité d'apiculture*, de Sourbé.

8. M. ALBARIC (Augustin), propriétaire au Pont-de-Montvert. — Pour irrigations, défoncements et création d'un jardin, une médaille de bronze, une prime de 20 fr. et le *Traité d'irrigation* de Vidalin.

9. M. PANTEL (Denis), propriétaire à Rimeize. — Pour drainages, épierrements, plantations en bordure, transport de terres, murs, etc., une médaille de bronze, une prime de 20 fr. et le *Traité des pâturages* de G. Heuzé.

Cultures maraîchères.

1. M. DAUDÉ (Guillaume), des Bessons, commune de Mende. — Pour son exposition maraîchère, une médaille d'argent, une prime de 20 fr. et le *Nouveau traité sur le jardinage*, par Isabeau.

2. M. CLAVEL (Jean), jardinier à Mende, rappel de la médaille de bronze qui lui a été attribuée en 1884, une prime de 20 fr. et le *Traité* d'Isabeau.

3. M. CALMEL (Pierre), jardinier à Mende, rappel de médaille de bronze et une prime de 20 fr.

4. M. CAUPERT (Jules), propriétaire à Mende, une médaille de bronze et le *Traité* d'Isabeau.

5. M. CHAPTAL (Jean-Pierre), de Mende, rappel de médaille de bronze, une prime de 10 fr. et le *Traité* d'Isabeau.

6. M. ENJELVIN (Léon), jardinier à Mende, rappel de médaille de bronze, une prime de 10 fr. et le *Traité* d'Isabeau.

7. M. BONHOMME (Urbain), jardinier à Mende, une médaille de bronze, une prime de 10 fr. et le *Traité* d'Isabeau.

8. M. LAURAIRE (Etienne), jardinier à Mende, une médaille de bronze et une prime de 10 fr.

9. M. ALBOUY (Pierre), jardinier à Mende, une médaille de bronze, une prime de 10 fr., le *Traité de la culture des asperges*, par Loisel, et le *Traité de la Culture potagère*, par de Dybowski.

10. M. SUDRE (Pierre), propriétaire à Mende, rappel de la médaille de bronze qui lui a été décernée en 1884, une prime de 20 fr. et un *Traité de culture maraîchère*,

11. M. BERTRAND (Antoine), de Mende, rappel de la médaille d'argent attribuée en 1882, et une prime de 15 fr.

12. M. GAILLARD (Julien), propriétaire à Estables, rappel de la médaille d'argent qui lui a été attribuée en 1882, et un *Traité de culture maraîchère.*

13. M. BONHOMME (Camille), de Mende, une médaille de bronze et le *Traité* d'Isabeau.

14. M. COMANDRÉ (Auguste), cirier à Mende, une médaille de bronze et le *Traité* d'Isabeau.

15. M. BERTHUIT (Justin), de Saint-Chély-d'Apcher, une médaille de bronze, une prime de 10 fr. et les *Causeries sur l'agriculture et l'horticulture*, par Joigneaux.

16. M. MALAFOSSE (Baptiste), propriétaire à Mende, une médaille de bronze, une prime de 10 fr. et un *Traité de culture maraîchère.*

17. M. MÉLY cadet, négociant à Mende. — Pour sa belle exposition de choux-navet et distribution de graines de cette plante, une médaille d'argent et le *Manuel* de Courtois-Gérard.

18. M. DEVÈZE (Henri), de Mende, rappel de la médaille de bronze attribuée en 1884, et le *Manuel* de Courtois-Gérard.

4° Encouragements aux personnes chargées des Observations Météorologiques.

Le Père STANISLAS, à Notre-Dame des Neiges, rappel de la médaille de vermeil accordée en 1881 et le *Traité de Météorologie et physique agricoles*, par Marié-Davy.

MM. CHEMINAT, employé secondaire des Ponts et chaussées à Marvejols, une médaille d'argent et le *Traité* de Marié-Davy.

RIGAL, secrétaire de la mairie de Nasbinals, une médaille d'argent et le *Traité* de Marié Davy.

TRINCHARD, employé des Ponts et chaussées à Florac, une médaille d'argent et le *Traité* de Marié-Davy.

PAULIN, cantonnier chef à Prévenchères, une médaille de bronze et 10 fr.

VIDAL, cantonnier chef à Banassac, une médaille de bronze et 10 fr.

CHALVET, conducteur des Ponts et chaussées à Saint-Chély-d'Apcher, une médaille d'argent et le *Traité* de Marié-Davy.

PASCAL, employé des Ponts et chaussées à Mende, une médaille d'argent et le *Traité* de Marié-Davy.

DURAND, instituteur au Collet-de-Dèze, une médaille de bronze et le *Traité* de Marié Davy.

BRÉCHET, secrétaire de la mairie de Saint-Juéry, une médaille de bronze et le *Traité* de Marié-Davy.

SOULATGES, instituteur à St-Etienne-Vallée-Française, rappel de la médaille de bronze attribuée l'année dernière, et le *Traité* de Marié-Davy.

JOUBERT, brigadier-poseur de la Cie P. L. M., à Chapeauroux, une médaille de bronze et 10 fr.

LAURANS, garde forestier à Mercoire, une médaille de bronze et 10 fr.

MM. TARDRES, instituteur à Massevaques, rappel de médaille de bronze et le *Traité* de Marié Davy.

COURTÉS, instituteur à Barre, rappel de médaille de bronze et le *Traité* de Marié-Davy.

5° Enseignement agricole.

1. M. BOUDON, instituteur à Saint-Germain de Calberte, une médaille de vermeil et des ouvrages d'agriculture et d'horticulture.

2. M. CHAPTAL, instituteur au Pont-de-Montvert, une médaille de vermeil et des ouvrages d'agriculture et d'horticulture.

3. M. CHASSAGNOUX, jardinier à la Ferme-Ecole de Recoulettes, une médaille d'argent et le *Traité de la culture des arbres fruitiers*, par l'abbé Lefèvre.

4. M. BONNAFOUX (Henri), instituteur à Montgros, commune de Grandrieu, une médaille de bronze et des traités d'agriculture et d'horticulture.

5. M. MATHIEU, instituteur à Saint-Léger-de-Peyre, une médaille de bronze et des ouvrages agricoles et horticoles.

6. M. VALANTIN, instituteur à St-Bonnet-de-Chirac, une médaille de bronze et des ouvrages d'agriculture et d'horticulture.

7. M. NÈGRE, jardinier à Conteville (Seine Inférieure). — Pour propagande horticole et envoi en Lozère de graines et plants, rappel de la médaille de vermeil qui lui a été attribuée en 1883 et un *Traité de culture maraîchère*.

RAPPORT de M. Crouzet, conseiller d'arrondissement, sur les travaux de reboisement exécutés par Mme la comtesse de Morangiès, propriétaire à Fabrèges, commune d'Auroux.

Auroux, le 14 octobre 1885.

Monsieur le Président,

La Société d'agriculture m'ayant fait l'honneur de me désigner pour visiter les travaux de reboisement exécutés par Mme la comtesse de Morangiès, propriétaire à Fabrèges, commune d'Auroux, je me suis rendu à son invitation, et voici, avec les renseignements que j'ai recueillis, le résultat de mes visites.

Le domaine de Fabrèges a une contenance totale de 407 hectares. Mme la comtesse a continué avec une persévérance digne des plus grands éloges l'œuvre d'amélioration intelligente de feu M. le comte de Morangiès, son mari, qui avait un goût prononcé pour le reboisement, et elle n'a reculé devant aucun sacrifice. Il a été semé ou planté, dans le domaine de Fabrèges, depuis une vingtaine d'années, environ 80 hectares de terres ou d'anciens bois, dont ci-après le détail :

1° Reboisement. — A plusieurs reprises, des semis à la volée ont été faits sur un espace qui a bien 15 hectares de superficie. Sur une autre contenance encore plus grande et d'au moins 25 hectares, il a été planté et replanté plus de 600,000 jeunes pieds provenant des pépinières de Mercoire et de celles de M. Bonnefont, d'Annonay (Ardèche). Les essences consistent en pins, sapins, épicéas et bouleaux. Les arbres sont beaux et vigoureux quoique le terrain, presque tout granitique, soit généralement mauvais

et qu'il ait peu de consistance. On trouve des pousses de 75 à 80 centimètres. Tout l'espace boisé est bien fourni. Les travaux ont été faits avec soin et intelligence, et il en a été exécuté toutes les années. Plusieurs de ces opérations datent de 10 à 20 ans. En outre, il a été planté, depuis 5 années, sur un terrain très en pente et déboisé, de la contenance de 40 hectares environ, 2,750.000 pieds provenant des mêmes pépinières ; mais cette plantation a eu à souffrir de la neige, l'année dernière, et plusieurs jeunes pousses ont péri. Mme la comtesse est en voie de réparer ce dommage. J'observerai que dans cette plantation, à chaque trou pratiqué, il a été mis au pied du jeune plant des graines de diverses essences et de provenance allemande. Plusieurs de ces graines ont réussi et remplacent l'arbre mort.

2° Plantations en bordure. — Les prés, les champs, les chemins et jusqu'aux plus petits sentiers sont ornés de jeunes arbres dont l'aspect est des plus beaux. J'ai remarqué qu'environ 700 frênes ou peupliers suisses ont été plantés en bordure cette année-ci, et que tous sont en parfait état de croissance.

Ces semis et ces plantations, pratiqués sur une si grande échelle et toutes les années, occasionnent à Mme la comtesse des dépenses considérables. Elle m'a affirmé qu'elle dépensait en moyenne 2,500 francs chaque année, et l'évaluation de cette dépense ne me paraît point exagérée. Un fait à noter, c'est que le pacage des bestiaux est formellement interdit dans les parties reboisées, et que les jeunes plants et semis sont l'objet d'une surveillance attentive de la part du garde particulier de Mme la comtesse. J'ajouterai même qu'il est défendu de chasser dans les propriétés de

Fabrèges, ce qui est encore un préservatif des jeunes arbres. Enfin je ferai remarquer en terminant ce rapport fidèle que, sans parler des avantages que cette vaste étendue reboisée peut avoir pour l'assainissement de l'air et le soutènement de la terre friable, elle est encore une ressource prochaine pour la population indigente de la commune.

Pour ces diverses considérations, j'estime qu'il y a lieu d'accorder à Mme la comtesse de Morangtès, cette propriétaire distinguée et modèle, une récompense proportionnée à l'importance et à la variété de ses mérites, je dirai même de ses services.

Veuillez agréer, etc.

CROUZET.

RAPPORT de M. Roux, expert aux Combes, sur les travaux de reboisement et améliorations diverses exécutés par MM. Lahondès (Pierre), propriétaire à Lestrezets, et Lhermet (Antoine), propriétaire à Chaudeyrac.

Monsieur le Président,

Me conformant aux désirs de la Société d'agriculture, j'ai visité les travaux de reboisement et d'améliorations diverses exécutés par M. Lahondes (Pierre), propriétaire à Lestrezets, et M. Lhermet (Antoine), propriétaire à Chaudeyrac, et j'ai l'honneur de vous transmettre le résultat de mes observations.

I

M. LAHONDÉS (Pierre) possède, à Lestrezets, commune de Chaudeyrac, un domaine d'nne étendue d'environ cent cinquante hectares, situé sur la rive droite et à cinq cent mètres de la Clamouse; son sol est granitique et très accidenté, le climat est froid.

Les travaux exécutés par le concurrent peuvent se repartir ainsi : Reboisement, irrigations et épierrements.

Reboisement. — Les parcelles qui ont été reboisées sont :

1° Couosto Bernart, section B, nos 10, 11, 18 et 21 du plan cadastral et d'une contenance de cinq hectares. Cette terre, de peu de valeur, a été ravinée par les inondations, les arbres essence pin, sont âgés de 17 à 18 ans ; les sujets sont vigoureux, mal espacés à certains endroits, mais d'un bel avenir ; leurs pousses sont de 35 centimètres environ; cependant, à la partie sud de la propriété, il y en a certains qui sont rabougris.

2° La Gravielle, section C, nos 55 et 56 du plan cadastral et d'une contenance de deux hectares. Les pins âgés de 30 à 40 ans sont vigoureux, bien espacés et pourraient être utilisés pour les mines.

3° Lou Pouon et la Pounche, nos 60 et 68 dudit plan cadastral et contenant un hectare environ. Comme les précédents les sujets sont vigoureux et ne sont pas mutilés par l'élagage.

4° Sogne-Flouron, contenant trente ares environ. Cette terre est peuplée en pins de différents âges, les sujets sont vigoureux.

Ces bois sont venus naturellement, dans des terrains de médiocre qualité que le propriétaire s'est contenté de

labourer et d'abandonner pour la culture du seigle, en y interdisant toutefois le pâturage des moutons, s'en remettant au vent pour y apporter les semences nécessaires des bois voisins, et préferant ainsi se priver de quelques revenus pendant un certain nombre d'années pour arriver à posséder des bois qui peuvent aujourd'hui lui être d'un certain rapport.

Irrigations et Epierrements. — M. Lahondés possède sur les bords de la Clamouse une mauvaise pâture du nom de Gravielle, couverte de rochers et d'un rapport nul.

Le propriétaire comprenant les avantages qu'il pourrait retirer de ce sol en a extrait les rochers, nivelé le terrain, et a en même temps pratiqué un canal d'irrigation d'une longueur de cinq cents mètres, à travers de grandes difficultés d'exécution. Cette dérivation d'eau, qui prend naissance sur la rive droite de la Clamouse, apporte un grand volume d'eau sur la propriété de M. Lahondès. La surface arrosée par ces eaux, intelligemment amenées, est de quatre-vingt-cinq ares.

Aujourd'hui cette pâture forme une des plus belles prairies de la ferme.

En outre, le concurrent y a fait construire un moulin qui fonctionne admirablement bien.

Les prairies naturelles ont été considérablement améliorées au moyen d'un canal souterrain qui mesure neuf cents mètres de longueur; les eaux ayant été emmagasinées viennent déboucher dans un bassin construit à neuf et situé dans la basse-cour de la ferme; là, elles servent aux besoins de la métairie et le trop-plein déverse sur le haut de la vaste prairie tenant à la maison.

La terre appelée la Coumbe, numéro 114 du plan cadas-

tral, et d'une contenance de quatre vingts ares, a été soigneusement épierrée et convertie en prairie artificielle semée en trèfle.

Une récompense honorifique de la Société pourrait encourager le concurrent à convertir en bois les terres vaines qui existent encore sur sa propriété et à exécuter de nouveaux travaux d'améliorations dans son vaste domaine.

II

M. LHERMET (Antoine) possède, à Chaudeyrac, chef-lieu de commune, un petit domaine d'une contenance d'environ cinquante hectares. Les parcelles de terrain qui le composent, très éloignées de la ferme, en ou re placées sur divers points du territoire, et enclavées dans les propriétés des autres habitants, en rendent l'exploitation très difficile. Toutes ces difficultés n'ont pas empêché l'infatigable concurrent d'exécuter, dans ses propriétés, les divers travaux d'améliorations qu'on peut répartir ainsi : Reboisement, Irrigations, Epierrements et Murs de clôture.

Reboisement. — Les noms des terres que le concurrent a semées ou plantées sont :

1° Lou Sagnias, n° 518 du plan cadastral, contenant 54 ares. Cette terre, de médiocre qualité, a été semée par le concurrent en pins naturels; les sujets sont serrés, bien espacés et assez vigoureux ; leurs pousses varient de 30 à 35 centimètres; ils sont âgés de 10 ans.

2° Nissagas et Roche-Courbe, n°s 548, 549, 551, 552, 536, 559 et 560 du plan cadastral, contenant 3 hectares 45 ares. Cette terre, d'une altitude très élevée, a été semée par le concurrent en deux fois; l'âge des pins varie entre

35, 20, 10 et 6 ans; une partie a été déjà exploitée et l'autre est mutilée par les neiges ou l'élagage.

3° Bois-des-Abarts, n° 589 dudit plan, contenant un hectare. Cette terre, également semée en pins, est peu abritée; les sujets âgés de 18 ans sont rabougris.

4° Une terre appelée Sagnusse, contenant 4 hectares 31 ares. Ce terrain de peu de valeur servait, avant le reboisement, au parcours des troupeaux transhumants du Midi; les sujets, essence pin, ont été semés ou plantés par le concurrent; assez vigoureux et âgés de 4 ans, ils forment à divers points des clairières.

Ces bois, grâce aux soins du concurrent, ayant été semés ou plantés dans des terrains de médiocre qualité et d'une altitude très élevée, ont en général bien réussi, et les propriétaires ses voisins, étonnés de ce succès, commencent à suivre son exemple.

Irrigations, Epierrements et Murs de clôture. — Tout en s'occupant du reboisement de ses terres vaines, M. Lhermet (Antoine) n'a pas négligé ses prairies.

1° Sagnemorte, contenant 40 ares, mauvaise pâture, a été transformée en prairie naturelle.

Pour arriver à son but, le concurrent en a nivelé le terrain autant que possible, extrait les rochers en les utilisant à clôturer complètement la propriété, et l'a arrosée au moyen d'un réservoir de 30 mètres de circonférence, alimenté par une source prenant naissance dans sa propriété.

2° Lou Trinctiat, terre labourable, n° 472 du plan cadastral et d'une contenance de 37 ares, a été convertie en prairie naturelle au moyen d'une prise d'eau que le concurrent a achetée à un propriétaire voisin.

3° Toujours prévoyant, notre concurrent voyait avec regret les eaux pluviales charriant du fumier provenant des basse-cours et des rues de Chaudeyrac ; il voyait, dis-je, ces eaux s'écouler sans profit dans la rivière de la Clamouse. Il conçut aussitôt le projet de les amener sur son pré appelé Prat de la Clédo, et pour arriver à ce but, il acheta le passage d'un aqueduc souterrain traversant la basse-cour et l'écurie de son voisin, et venant déboucher dans son pré ; tout a merveilleusement réussi, car aujourd'hui cette propriété donne un rendement bien supérieur.

4° Des épierrements et des murs de soutènement ont été exécutés sur une terre appelée Le Goutal.

Tel est, Monsieur le Président, le résultat de ma visite au domaine de Lhermet (Antoine), de Chandeyrac, et je crois être dans le vrai en priant la Société d'agriculture de vouloir accorder à ce cultivateur, pour ses reboisements, irrigations et épierrements, la plus haute récompense dont elle peut disposer.

Agréez etc.

ROUX.

Les Combes, le 18 octobre 1885.

***RAPPORT** de M. Bertrand sur les travaux de reboisement exécutés par M. Serodes (Baptiste), propriétaire à Gély, commune de St-Sauveur-de-Ginestous.*

Grandrieu, le 21 octobre 1885.

Monsieur le Président,

Afin d'exécuter la tâche que vous m'avez fait l'honneur de me confier, je me suis transporté, hier 20 courant, au village de Gély, commune de Saint-Sauveur, à l'effet de visiter le reboisement que M. Serodes (Baptiste) a fait dans sa propriété.

M. Serodes a compris que sur certaines parties de son domaine, il était plus avantageux d'abandonner la culture du seigle, dont le revenu ne répond plus aujourd'hui à la somme de travail qu'il exige; il a donc consacré dix hectares de ses terres pour y semer des arbres essence pin du pays. Sur cet espace on en trouve déjà qui commencent à être d'une belle venue; leur taille varie beaucoup, parce que cet agriculteur a commencé de semer il y a environ 25 ans, et a continué à différentes reprises. Ses derniers semis remontent à environ une dizaine d'années.

Ce propriétaire me paraît avoir employé de la manière la plus fructueuse un terrain qui ne pouvait guère s'affecter plus avantageusement à un autre genre de culture. Il est vrai que, pour pratiquer ainsi, il faut être à même de pouvoir se priver de tout rendement pendant un certain temps, et ne pas livrer surtout ces terrains à la dépaissance.

M. Serodes peut d'ores et déjà être assuré de recueillir plus tard les avantages du sacrifice qu'il s'est imposé,

puisque ces semis ont réussi autant qu'on puisse le désirer dans un climat aussi réfractaire au reboisement.

Après les constatations qui précèdent, j'estime que le propriétaire qui nous occupe mérite, de la part de la Société d'agriculture, un encouragement, non seulement pour son semis, mais à cause de l'exemple qu'il donne à ses voisins, qui comme lui finiront par reconnaître qu'il est bon d'utiliser les terres peu productives, en y faisant autant que possible venir du bois, assez rare dans ces parages, et cependant bien nécessaire au pays.

Veuillez agréer, etc.

BERTRAND.

RAPPORT de M. Serodes, conseiller d'arrondissement, sur les travaux de reboisement exécutés par M. Jean-Antoine Trauchessec, propriétaire à Arzenc-de-Randon.

Monsieur le Président,

La Société d'agriculture du département de la Lozère, dont j'ai l'honneur d'être membre titulaire depuis environ treize ans, m'ayant désigné, dans sa séance du dix septembre dernier, ainsi que vous m'en avez informé par votre lettre du lendemain, pour visiter les travaux de reboisement exécutés par le sieur Trauchessec (Jean-Antoine), propriétaire au chef-lieu de la commune d'Arzenc de-Randon, et suppléant de la justice de paix du canton de

Châteauneuf, je viens, en vous retournant sa demande, vous communiquer le résultat de ma visite et de mes appréciations, que j'ai effectuées le jour d'hier, en compagnie et sur les renseignements et explications complémentaires du concurrent.

Nous nous sommes d'abord transportés sur une grande pièce de fonds, en nature de bois hêtre, pâture et terre vaine, dénommée La Bronche et La Cham, d'une étendue totale de près de vingt hectares et dont environ le quart, au levant, où se trouve la plus mauvaise qualité de terrain, a fait l'objet des améliorations au sujet desquelles l'attention de notre Société est appelée.

Cette partie de propriété, appelée du dernier nom de La Cham, et portée au cadastre de ladite commune sous les nos 458, 459 et 460, section H, est située tout près et sur le versant oriental de la montagne de la Margéride, à une altitude d'environ treize cents mètres. A cause de l'aridité et des aspérités de son sol granito-siliceux, d'une déclivité assez prononcée à l'aspect du couchant et n'ayant d'ailleurs qu'une faible couche, bien inégale et très peu profonde de terre végétale, formée par un humus brunâtre, elle ne produisait spontanément jadis que des bruyères ou myrtiles et, en certains endroits seulement, quelques fayards rabougris, et était impropre à toute autre espèce de culture qu'au reboisement qui y a été fait avec un succès satisfaisant.

Reconnaissant la nécessité d'avoir au plustôt pour la charpenterie des bois de pins dans la localité, qui, faute sans doute d'une initiative intelligente et d'essais persévérants de ce genre, en a été complètement dépourvue depuis l'époque où, par de faux calculs, la hache dévastatrice a dépouillé nos vastes montagnes de leurs riches

parures, le susnommé a ensemencé, il y a une quinzaine d'années, la plus grande partie de ladite parcelle en graine de pin sylvestre qui lui avait été fournie par une personne de Mende. Mais dès le début, tous ses semis, quoique choisis parmi l'espèce la plus indigène, n'ayant réussi qu'en partie sur les points les moins dénudés, ils ont été aussitôt et plusieurs fois renouvelés, surtout pendant les premières années, avec des graines à peu près semblables et, grâce à cet entretien constant et presque annuel, les vides se sont successivement regarnis, soit artificiellement soit naturellement par les graines des plus anciens semis, et aujourd'hui, le peuplement présente enfin une succession d'âges de deux à quinze ans d'une belle venue et désormais en pleine prospérité.

Les arbres les plus grands, bien qu'ayant un peu souffert dans le principe, atteignent en moyenne une hauteur de quatre mètres, sur une circonférence de quarante centimètres, à un mètre au-dessus du sol ; ils n'ont été encore que peu élagués et nonobstant le poids des neiges, dont les dommages auraient pu être plus considérables, tout ce reboisement, mêlé par intervalles avec quelques hêtres et genêts à balai, qui ont en même temps accéléré leur croissance, présente actuellement un aspect des plus encourageants pour un climat si froid en hiver, et fait en conséquence espérer de cette entreprise un succès complet.

Postérieurement auxdits travaux, c'est à dire en 1876, le candidat a en outre effectué, au moyen de trois cents plants de sapins épicéas, qu'un ami lui avait procurés, le boisement d'environ soixante-quinze ares, au levant d'un autre immeuble, en nature de bois hêtre et terre vaine, dit Lou Bousquet, formant le n° 26, même section H dudit

plan cadastral, et à une altitude un peu au-dessous de celle du précédent, dont il n'est éloigné que d'environ trois cents mètres vers le nord.

Cette plantation, que nous avons ensuite visitée, faite sur un sol en pente rapide (approximativement 40 °/₀) à l'exposition du septentrion et d'une essence de terrain à peu près analogue à celui de La Cham, a donné également tous les bons résultats qu'on pouvait en attendre, et si, au commencement, quelques plants ont péri, comme cela arrive ordinairement, ils ont été, au fur et à mesure, remplacés, avec les mêmes soins, par le propriétaire, qui présentement a l'avantage de les voir aussi en bonne voie de réussite et presque aussi grands que ceux provenant des plus anciens semis, dans la première parcelle de fonds.

Les dépenses faites par le sieur Trauchessec pour réaliser ces améliorations assez importantes, ne sont pas néanmoins très-considérables ; mais il s'est imposé un assez lourd sacrifice, en se privant, pendant un certain laps de temps, de faire pacager, sur ces deux terrains transformés, ses troupeaux de bêtes à laine et autres bestiaux, de sorte qu'il serait beaucoup à désirer que le bon exemple par lui donné eût des imitateurs dans la commune d'Arzenc de-Randon, où les bois de pin indispensables aux constructions, faisant tout à fait défaut, ses habitants sont par suite obligés d'aller le chercher ailleurs, à une distance d'au moins sept à huit kilomètres, sans avoir même des chemins faciles ni bien frayés, ce qui en définitive rend ces bois à un prix très-élevé.

C'est pourquoi il me paraît, en considération de tout cela et de l'utilité de son œuvre méritoire, qu'il a du reste le dessein d'étendre sur le restant des mêmes immeubles,

que le concurrent a légitiment rempli toutes les conditions réglementaires pour avoir droit aux encouragements de la Société.

Veuillez agréer, etc.

SERODES,
expert-géomètre.

Aurenchet, le 8 octobre 1885.

***RAPPORT** de M. Pantel sur les travaux de reboisement exécutés par M. Servière (Laurent), propriétaire au Pont-de-Montvert.*

Nous soussigné Jean-Louis Pantel, membre de la Société d'agriculture du département de la Lozère, demeurant au Pont-de-Montvert, désigné par cette Société, dans sa séance du 10 septembre dernier, pour visiter et rendre compte des travaux de reboisement faits par sieur Laurent Servière, propriétaire, demeurant au Pont-de-Montvert, suivant sa demande visée par M. le Maire de la commune du Pont-de-Montvert le 1er septembre dernier, nous sommes transporté, le mardi 6 octobre courant, sur la pièce reboisée appelée le Martinet, section F, nos 193, 194 et 195 du plan cadastral de la commune du Pont-de-Montvert, d'une contenance de 3 hectares 7 ares 50 centiares, située sur la rive gauche de la route départementale n° 5.

Les autres numéros 190, 191, 192 et 196 compris dans la demande sont des prairies qui n'ont pas été reboisées et desquelles le reboisement n'augmenterait par la valeur.

En parcourant les trois numéros reboisés, nous avons pu constater que ce reboisement a commencé en 1871 et il a été continué ainsi d'année en année jusqu'en 1885, de sorte qu'on constate quelques arbres, essence de différentes espèces de pins, qui ont cinq mètres de hauteur, tandis qu'il y en a encore qui naissent à peine et qui sortent à peine des broussailles; mais le plus grand nombre de ces jeunes plantes ont plus de dix ans, et depuis environ dix ans, Servière a continué tous les ans de faire quelque semis. Il a été établi que depuis qu'il a commencé ces semis Laurent Servière est allé lui-même, chaque année, ramasser et cueillir les graines de pin qu'il a semées sur le versant sud de la montagne du Bougès, dans un bois de pins appartenant à M. Saix, de Bougezet, et situé dans la commune de Cassagnas.

Les graines qu'il avait semées auparavant et qu'il s'était procurées de différentes provenantes n'avaient pas germé.

Tel est notre rapport.

Fait au Pont-de Montvert, le 15 octobre 1885.

PANTEL.

RAPPORT de M. Gaillardon, notaire honoraire, sur les travaux de reboisement et autres exécutés par MM. Pantel (Denis), propriétaire à Rimeize, et Pagès (Etienne), propriétaire à Tatula, commune de Saint-Chély-d'Apcher.

Saint-Chély-d'Apcher, le 1er octobre 1885.

Monsieur le Président,

Sur l'invitation que vous avez bien voulu me transmettre, j'ai l'honneur de vous adresser mes rapports sur les améliorations diverses constatées dans les demandes de MM. Pantel (Denis), propriétaire à Rimeize, et Pagès (Etienne), propriétaire à Tatula, commune de Saint-Chély-d'Apcher.

1° M. PANTEL.

PLANTATIONS EN BORDURE. — AMÉLIORATIONS.

La propriété de M. Pantel, située à Rimeize, est très-accidentée. Le sol granitique est aride, d'une culture difficile. Ses plantations en bordure faites judicieusement ont pleinement réussi. Avec une constance digne d'éloges, par un travail incessant, il a planté cent quatre-vingts arbres de diverses essences. Ses frênes, ses hêtres sont de belle venue et plantés dans des conditions normales. Les ornes, sorbiers et peupliers, qui entourent la propriété, exigeant des soins spéciaux, M. Pantel, peu servi par des connaissances en arboriculture, n'a pas toujours choisi le terrain propre au développement de ces arbres. Il a tâtonné et, après de nombreux essais infructueux, il a pu avec une légitime satisfaction présenter à la Société d'agriculture des plantations en bordure dont le mérite est très appréciable. — Pour mémoire, les pépinières mentionnées dans la demande de M. Pantel.

2° Améliorations.

Les plus grands titres du pétitionnaire à un encouragement sont incontestablement ses travaux d'améliorations. S'ils ne sont pas les fruits d'études spéciales, les résultats de connaissances théoriques, ces travaux qui révèlent un cultivateur laborieux, économe, industrieux, donnent plus d'autorité, plus de poids à la demande de M. Pantel.

Par la construction de nombreux drains, il a fertilisé un pâturage d'une grande étendue (un hectare environ). Repoussant l'asséchement par fossés découverts qui enlève à la culture de grandes étendues de terrain, l'agriculture a pratiqué de longues tranchées de drainage à pierres perdues, par dessus lesquelles il a tassé la terre végétale. L'écoulement des eaux stagnantes s'opérant d'une manière régulière, l'infertilité du terrain s'est peu à peu atténuée. Les résultats sont sans doute satisfaisants; mais combien plus fructueux ils seraient si l'agriculteur employait les tuyaux de drainage dont un millier coûte de 16 à 20 francs !

M. Pantel a, en outre, épierré une surface considérable de terre labourable. Par le transport d'une grande quantité de terre végétale, il a fertilisé 1 hectare 50 ares de sol inculte. La pente rapide, une déclivité moyenne de 30 °/₀ qui occasionnent de fréquents ensablements ou des pertes considérables de terre fertile, a été réduite par la construction d'un mur de soutènement.

M. Pantel demande à juste titre une récompense à la Société d'agriculture. Ses efforts sont d'autant plus dignes d'éloges, qu'ils sont moins secondés paa des connaissances techniques.

2° M. Pagès (Etienne).

M. Pagès (Etienne), lauréat au concours de 1883, a continué sse améliorations, ses plantations en bordure.

Depuis deux années, il a fertilisé 200 mètres carrés de terrain perdu, capté au moyen de drains ingénieux de petites sources intermittentes et réalisé ainsi le grand problème de l'agriculteur : « avec de faibles ressources féconder un sol improductif ». M. Pagès avait aménagé une pépinière de 200 pieds d'arbres de diverses essences. En mai dernier, des esprits malveillants l'ont anéantie : un violent incendie a détruit l'œuvre patiente de deux années.

Les plantations en bordure présentées par M. Pagès, quoique de création récente, dénotent chez cet agriculteur une énergie et un esprit pratique peu communs. Hêtres, frênes, bouleaux (ceux-ci particulièrement) ont été plantés dans des conditions exceptionnelles. Le coteau, nu et aride jusqu'à ce jour, est aujourd'hui boisé et productif. M. Pagès a su tout utiliser.

Ce propriétaire, singulièrement servi par son activité, mieux encore par l'encouragement dont l'a honoré la Société, a poursuivi avec succès ses travaux d'amélioration, de fertilisation. Epierrements, défoncements, extractions de granit à la pioche et à la mine ont été ses grands moyens d'action améliorante.

Ce cultivateur demande avec juste raison une récompense qui soit un encouragement pour les travaux effectués et un secours pour l'œuvre de fécondation qu'il réalise tous les jours.

Veuillez agréer, etc.

GAILLARDON.

***RAPPORT** de M. G. Bonnaric, propriétaire à Chabaliéret, commune de Chasseradès, sur les travaux de reboisement exécutés par M. Vidal (Joseph) dit Périnet, propriétaire à Cubiérettes.*

Chabaliéret, 25 septembre 1885.

Monsieur le Président et cher Collègue,

J'ai l'honneur de vous adresser mon rapport sur la visite que vous m'avez chargé de faire, au nom de notre Société, aux plantations de M. Vidal (Joseph), propriétaire à Cubiérettes.

M. Vidal (Joseph) dit Périnet, (il y a quatre Vidal, Joseph, à Cubiérettes), est le fils aîné d'un ancien garde forestier décédé il y a 8 ans, laissant une veuve et une nombreuse famille. Ce Jeune homme, âgé de 30 ans, semble avoir bien compris l'importance et l'avantage des reboisements sur les terrains en pente trop rapide et d'une qualité insuffisante pour les cultures. Il a avec intelligence aménagé les bois déjà venus qu'il possédait, et j'ai vérifié que parties des n°s 707, 745 et 279 du plan cadastral de sa commune, qui lui appartiennent en effet, ont été reboisés par ses soins,

Le n° 707, exposition nord et nord-ouest, contenance un hectare et demi environ, porte un semis de pins fait en 1879 ; la réussite est complète, les pins sont partout bien venus ; mais il s'est opéré sur le même terrain un semis naturel de bouleaux provenant d'un bois contigu, semis qui pousse avec une intensité et une épaisseur telles, que l'une ou l'autre des deux essences devra être sacrifiée, ou tout au moins faudra-t-il éclaircir fortement pins et

bouleaux, qui sont pas trop rapprochés les uns des autres.

J'ai été heureux de constater que M. Vidal comprenait l'inconvénient d'une végétation trop serrée, qui pouvait se nuire bientôt à elle-même, alors que pour le moment elle est en très bonne voie, et qu'il était disposé à y remédier.

Les nos 745 et 279, exposition ouest et est, sont également des semis de pins et bouleaux mélangés. L'importance totale du reboisement peut arriver en effet à environ 4 hectares.

Je crois qu'il y a lieu d'accorder un encouragement sérieux à M. Vidal, qui poursuit avec goût et application les travaux de reboisement qu'il a entrepris, et dont l'exemple, ainsi que la distinction que lui auront valu ses efforts, pourront susciter des imitateurs dans le pays.

Veuillez agréer, etc.

G. BONNARIC.

RAPPORT de M. Bonnet, maire de Châteauneuf, sur les travaux de reboisement exécutés par M. Victor Bonnet, dans ses propriétés des communes de Châteauneuf et de Montbel.

Châteauneuf, le 12 octobre 1885.

Monsieur le Président,

J'ai l'honneur de vous adresser les renseignements qui me sont demandés par la Société d'agriculture, suivant votre lettre du 11 septembre dernier, sur le reboisement fait par M. Victor Bonnet, propriétaire à Châteauneuf.

Les terres portant les nos 861 et 862 du plan cadastral de la commune de Châteauneuf, d'une contenance de 53 ares 50 centiares, sont de nature granitique et exposées au nord : elles ont été plantées depuis 10 ans, en diverses essences, frênes, ormes, sycomores, sorbiers, alisiers et autres arbustes ; quoique sur un terrain sec, ces arbres sont d'une belle venue.

Les nos 10 et 11 du plan cadastral de la commune de Montbel, d'une contenance de 6 hectares 15 ares 90 centiares, à une altitude de 1290 mètres, sont également de nature granitique, arides et secs, exposés au nord et au levant.

Cette plantation, faite par les soins de l'administration forestière aux frais de M. Bonnet, a très bien réussi ; les épicéas, les pins d'Autriche et surtout les pins sylvestres sont très vigoureux.

En raison de la situation très mauvaise des terrains reboisés, du bon exemple donné par M. Bonnet et des sacrifices qu'il s'est imposés, je crois, M. le Président, qu'il y a lieu de vous proposer de lui faire accorder une prime d'encouragement.

Agréez, etc.

BONNET.

***RAPPORT** de M. de Verdelhan des Molles sur les reboisements et améliorations exécutés par MM. Guigon (Pierre) fils, Bandon (Joseph), Bouet (Jean-Baptiste), Laurens (Pierre-Louis), Rigaud (Joseph), Hebrard (Jacques), propriétaires dans la commune de Naussac.*

Une partie des terres des hameaux du Mazels et du Pomeirols aboutit par des pentes rapides à l'Allier. Le terrain léger, et sabonneux, où des bois alternent avec des champs, est coupé par de profonds ravins. MM. Guigon, Bandon et Bouet ont compris que les bois seuls pouvaient assurer la conservation du sol, et ils ont abandonné à l'ensemencement naturel plusieurs parcelles situés dans les parties les plus déclives. Protégés contre la dent du mouton, les pins poussent drus et serrés.

M. GUIGON m'a fait visiter, outre diverses parcelles, les semis suivants :

1° Le Sagnas, d'une contenance de 90 ares, parfaitement garni de jeunes pins âgés de 15 ans.

2° Le Foussat, contenant 1 hectare 10 ares. Les arbres sont âgés de 8 ans.

3° La Pinade, 40 ares ; le semis date de 11 ans.

4° Gassagne, 25 ares ; les semis ont 20 ans.

5° Le Grand-Bos, 39 ares ; une partie de cette terre est biens garnie, les pins sont un peu clairs dans l'autre ; tous ces bois sont de belle venue et fort vigoureux.

Les semis que M. BANDON m'a fait voir occupent les terres appelées :

1° La Sogne-del-Four, d'une contenance de 25 ares ; les pins sont âgés de 15 ans.

2° Lous Couraous, 45 ares ; le semis date de 20 ans.

3° Las Taillados, 40 ares, qui est en bois depuis environ 20 ans.

4° Lou Pont, 50 ares ; jeune semis de 8 ans.

Et diverses autres parcelles plus petites. Tous ces bois sont bons.

Les reboisements de M. BOUET sont également bien réussis.

Les Clastres, d'une contenance de 50 ares, présente un bon ensemble de jeunes arbres âgés de 18 ans, régulièrement éclaircis.

Le reboisement des Peas, de 65 ares de superficie, est également bon ; il date de la même époque.

Les champs que M. LAURENT (Pierre), de Naussac, a convertis en bois sont relativement plats ; mais le sol, excessivement sablonneux, ne pouvait nourrir que de chétives récoltes céréales.

La terre appelée le Pichot-Bos, mentionnée dans la demande du concurrent comme ne contenant que 25 ares, a en réalité au moins 1 hectare. Le bois de Sauvan a 1 hectare 50 ares. Ces deux reboisements sont dans de bonnes conditions ; la végétation est vigoureuse et les arbres, âgés de 18 ans, sont éclaircis avec soin.

Le reboisement de la terre appelée les Chabasses, date de 37 ans environ. Droits et élevés, les pins pourront bientôt produire des étais pour les mines.

M. RIGAUD (Joseph), de Réals, m'a montré un bon reboisement datant de 25 ans environ, appelé Veyseire et ayant 70 ares de superficie ; le concurrent n'a pas mentionné cette parcelle dans sa demande.

Il a en outre planté avec des sujets fournis par l'administration forestière, deux autres terres. L'une appelée la Cain, d'une contenance de 50 ares, et l'autre appelée le Planas, ayant 25 ares. La Cain a une étendue plus considérable que celle donnée par l'exposant ; mais, en réalité il n'y a pas plus de 50 ares en reboisement, la plantation n'ayant pas réussi dans certaines parties où le rocher affleure. Sur les autres points, les pins, âgés de 16 ans, sont suffisamment épais et d'une bonne venue. La plantation de la parcelle appelée le Planas est mieux réussie et, sauf quelques pins noirs d'Autriche, les arbres poussent bien.

M. HÉBRARD, de Méjesoles, n'a reboisé que quelques parcelles dans les plus mauvais terrains, 50 ares environ ; mais il cultive avec amour sa propriété qu'il a améliorée par des défoncements et par le transport dans les champs des curures des fossés de la route. Dans le potager et un petit verger, 35 arbres fruitiers de diverses formes végétent vigoureusement et commencent à donner des fruits. Ce concurrent s'est surtout préoccupé d'augmenter et d'améliorer ses prairies. Tous les fonds de terre où l'humidité était suffisante pour favoriser la production herbagère ont été convertis en prairies et pâtures. J'ai visité cinq parcelles, d'une contenance totale de 1 hectare 60 ares environ, qui sont complétement gazonnées. Une autre terre de 25 ares est semée en trèfle mélangé avec des graminées.

De VERDELHAN des MOLLES.

Barre, le 20 septembre 1885.

***RAPPORT** de M. l'abbé Brunel sur les travaux de reboisement exécutés par par M. Grèzes (Jean-Pierre), propriétaire à Amourettes, commune de Julianges.*

Aujourd'hui, 1er octobre 1885, je soussigné, Jean-Antoine Brunel, membre de la Société d'agriculture du département de la Lozère, domicilié à St-Léger-du-Malzieu, agissant comme délégué par la susdite Société à l'effet de visiter les travaux de reboisement du sieur Jean-Pierre Grèzes, d'Amourettes, commune de Julianges, me suis transporté sur les lieux et ai constaté ce qui suit :

1° Que le sus-nommé a semé des graines de pin, il peut y avoir près de dix ans, sur une étendue de terrain d'environ un hectare, appelé *lou Pasturagou* et portant les nos 438 et 439 du plan cadastral de la commune de Julianges, section Amourettes ;

2° Que ces pins, de grandeur différente et mesurant en moyenne une hauteur de deux mètres, sont robustes, vigoureux et d'un bel avenir ;

3° Que par cet essai, quoique de peu d'importance en lui-même, M. Grèzes a suffisamment prouvé que ces montagnes couvertes seulement de bruyères, sont susceptibles d'être entièrement reboisées, et cela au grand avantage d'un pays très humide et excessivement froid ;

4° Que conséquemment, ce propriétaire mérite d'être encouragé à poursuivre son œuvre et à donner ce bon exemple à des populations très pauvres, manquant de bois

et jusques ici trop en retard pour comprendre les avantages des forêts de pin, au point de vue de l'utilité et de le salubrité.

En foi de quoi j'ai signé le présent rapport, à St-Léger-du-Malzieu, le 2 octobre 1885

J.-A. BRUNEL.

RAPPORT de M. Léopold Monestier, sur les travaux de viticulture et arboriculture fruitière exécutés par M. Badarous, notaire honoraire à la Canourgue.

La Canourgue, 15 octobre 1885.

Monsieur le Président,

Après avoir reçu votre honorée, je suis allé chez M. Lucien Badarous, à la Canourgue, visiter son enclos et sa vigne. Cette dernière a une étendue de 30 ares, où se trouvent plantés environ 2,000 pieds de vigne des espèces les mieux appropriées à notre climat, telles que les Négret, Morastel, Pique-œuillot, Blanc-franc, etc. ; le rendement moyen est de 20 hectolitres de vin de bonne qualité. C'est un rendement satisfaisant. L'entretien, la culture et la taille ne laissant rien à désirer, j'estime qu'une si bonne tenue mérite d'être encouragée par une récompense.

L'enclos a de 2 à 3 hectares de contenance. La limite nord est clôturée par un mur qui a 5 mètres de hauteur sur une longueur d'environ 180 mètres; la façade intérieure de ce mur se trouvant à l'aspect du midi, M. Badarous y a planté des

poiriers-espaliers sur toute la longueur, et entre les espaliers, il a planté des treilles qui ont une tige sans bifurcation jusqu'à 2m50 de hauteur. Il en résulte que la moitié inférieure du mur est tapissée par les espaliers et la moitié supérieure par les treilles ; les espaliers ont à peu près 2 mètres de hauteur ; ils sont magnifiques, il y en a qui ont plus de 4 mètres d'envergure ; treilles et poiriers sont en général chargés de très beaux fruits et des meilleures variétés ; il y a encore des espaliers plantés sur d'autres points ; au total, il y a une soixantaine d'espaliers. Il y a encore dans cet enclos environ 80 fruitiers plein vent, soit à pépin, noyau, coque et grappe, le tout des meilleures espèces et en parfait état.

Il y a aussi un parterre très bien dessiné, où se trouvent les arbres d'ornement et les arbustes les plus estimés.

Il y a encore un jardin potager où se récoltent les plus beaux spécimens de tout ce qui est cultivable dans notre climat, tels que melons, aubergines, tomates, poivrons, concombres, cornichons, artichauts, asperges, fraises, etc.

Pour bien peupler sa plantation fruitière, M. Badarous s'est adressé aux meilleurs établissements de France. Il y a dans sa plantation des sujets provenant de Clermont, Angers, Annonay, Toulouse, Bour-Argental, Bourg-la-Reine, Mende, etc.

Lorsqu'il a une espèce qui ne lui convient pas, M. Badarous la supprime et la remplace par un autre qu'il espère être meilleure.

Tous les ans, en taillant ses arbres, il a soin de conserver des greffes de toutes les variétés lors même qu'il n'en ait pas besoin pour son usage, et il se fait un plaisir d'en donner à toutes les personnes qui vont lui en demander en leur expliquant les qualités des fruits et le mode de culture qui convient le mieux à chaque variété.

Je termine et affirme qu'en viticulture, arboriculture fruitière et culture maraichère, M. Badarous est un cultivateur des plus distingués,

Et conclus à ce qu'il soit décerné à M. Badarous une prime de celles qu'on accorde aux candidatures les plus méritantes.

Veuillez agréer, etc.

L. MONESTIER.

RAPPORT de M. J. de Charpal sur les travaux de viticulture exécutés par MM. Fages (Justin) et Antoine (François), propriétaires à Chanac.

Chanac, le 11 octobre 1885.

Monsieur le Président,

Conformément à la mission que vous avez bien voulu me confier, j'ai visité la vigne de Justin FAGES, tailleur à Chanac.

Cette vigne est d'une grande superficie, relativement au pays (1 hectare 80 ares).

Le mérite du viticulteur a été de défoncer un sol ingrat et de planter de bonnes espèces Gamay et Négret.

D'abondantes fumatures donneront aux souches la vigueur qui leur manque et récompenseront largement le postulant.

En attendant, je crois qu'il y a lieu de l'encourager

pour une culture faite sur une vaste échelle et pour la sélection des plants.

Ses raisins sont du reste dans un état de maturité satisfaisant.

François ANTOINE, cultivateur à Chanac, a aussi adressé une demande, relativement à sa vigne et à ses cultures fruitières.

J'ai visité les unes et les autres; les plants de vigne ne sont pas tous bons et appropriés à notre climat.

Le sol de la vigne, un peu trop bas, ne facilite pas la maturation du raisin.

Mais, en revanche, les espaliers et contre-espaliers sont vigoureux et d'un choix intelligent. Le postulant n'a pas craint de faire de nombreux voyages pour se procurer des greffes choisies.

Il y aurait donc lieu de lui décerner une récompense pour ses plantations de fruitiers et pour les soins qu'il leur donne.

Veuillez agréer, etc.

J. DE CHARPAL.

***RAPPORT** de M. Jules Caupert sur les travaux d'arboriculture fruitière, viticulture, etc., exécutés par MM. Gleize, Bergogne, Bérigaud aîné et Passebois, propriétaires à Mende.*

Monsieur le Président,

J'ai l'honneur de vous faire parvenir les divers rapports que j'ai dressés au retour des visites que votre lettre du 11 septembre me chargeait de faire.

M. GLEYZE possède une propriété d'une contenance d'environ 70 ares, située à Rieucros, commune de Mende. Cette propriété a été cultivée longtemps en céréales, mais voyant cette culture devenue ingrate par suite de l'extrême bon marché du blé, et, d'un autre côté, les fortes dépenses qu'occasionnent les frais de culture, M. Gleyze s'est enfin décidé à en planter une partie en vigne. Il a lui-même défoncé son terrain à $0^{m}50$ de profondeur; aussi cette plantation, qui date de 3 ans, est aujourd'hui chargée de fruits. Une seconde plantation a été faite l'an d'après, elle est en très belle venue. Ce propriétaire, satisfait de cette réussite, veut encore l'augmenter l'an prochain; il a pour cela eu soin de former une pépinière qui est très vigoureuse.

Indépendamment de cela, ce propriétaire cultive aujourd'hui une autre partie de sa propriété en pommes de terre, il en obtient de très beaux résultats. La plus grande partie de ses terres est bordée d'amandiers. M. Gleyze y prodigue ses soins, aussi en retire-t-il un bon revenu.

Un encouragement est très bien mérité par cet homme laborieux.

M. BERGOGNE, entrepreneur, possède deux champs situés à Chaldecoste, commune de Mende. Il a planté, il y a deux ans, un de ces champs en vigne. Cette plantation, qui a 20 ares environ, est parfaitement réussie, et surtout très vigoureuse; aussi certains pieds avaient déjà porté des grappes cette année. Les arbres fruitiers qui ont été plantés le long des allées sont aussi très vigoureux. Après avoir clôturé sa propriété en exhaussant les murs, M. Bergogne a construit deux réservoirs, l'un qui est alimenté par les égouts du chemin qui avoisine sa propriété, tandis que l'autre reçoit les eaux du toit de la maison d'habitation qui est attenante. Le premier de ces réservoirs sert à arroser les légumes, tandis que le second est pour l'usage de la maison.

Ce propriétaire est en plein droit de concourir pour les plantations et emmagasinement des eaux.

M. BÉRIGAUD a acquis, il y a trois ans, une pièce de terre à M. Rimbaud. Après y avoir construit sa maison d'habitation et s'être parfaitement clôturé, M. Bérigaud s'est vivement occupé d'y créer un jardin potager. Il a pour cela non seulement fait défoncer son terrain à une grande profondeur, mais il y a encore fait apporter divers engrais pour l'améliorer. Ce sol ainsi préparé, une partie a été plantée en vigne, qui est aujourd'hui remarquable par son rendement. L'autre partie a été disposée en jardin qu'on pourrait aussi appeler verger à cause de la belle plantation d'arbres fruitiers qui ont été plantés. Ces arbres, provenant de la pépinière départementale, sont d'une très belle venue, et, au bout de trois ans, ils ont donné du fruit en abondance, notamment les cerisiers, les pruniers, les abricotiers et les pêchers. Les poiriers et pommiers qui

n'ont pas encore produit, vu leur jeune âge, promettent beaucoup pour l'avenir. En fait de légumes, M. Bérigaud obtient sans contredit de très belles primeurs, telles que radis, pois sucrés, romaines, tomates, choux de Bruxelles, etc. Ces légumes sont d'autant plus beaux qu'ils sont arrosés, en temps de sécheresse, par l'eau d'un vaste réservoir qui a été construit à côté du jardin et qui reçoit les eaux du chemin longeant cette propriété. Le long de ses allées, ce propriétaire, au moyen de fils de fer, a dressé un treillage vraiment remarquable par son produit. M. Bérigaud a dépensé beaucoup d'argent pour ces améliorations, mais il est amplement satisfait du revenu qu'il retire de cette propriété.

Un encouragement ne saurait être mieux mérité.

Mme PASSEBOIS, propriétaire à Chaldecoste, commune de Mende, a planté, il y a quatre ans, une vigne d'une contenance de 30 ares environ. La sécheresse ayant desséché la moitié des plants, Mme Passebois les a fait remplacer l'an d'après; sa vigne est aujourd'hui en plein produit. Dans cette vigne il a été fait une plantation de pommiers et pêchers qui, malgré leur jeune âge, ont produit, cette année, en abondance. Elle a, cette année, augmenté la contenance de cette propriété et construit un local pour cuver son vin, le tout est en parfait état.

Cette dame s'est donné beaucoup de mal pour améliorer sa propriété, qui n'avait presque pas de valeur.

Recevez, etc.

JULES CAUPERT.

RAPPORT de M. Favier, de Chapciniès, sur les travaux d'améliorations agricoles diverses exécutés par M. Osty (Pierre-Louis), de Combettes, commune de St-Léger-de-Peyre, et par M. Galtier (Xavier), des Salles, même commune.

Monsieur le Président,

Pour me conformer à la décision de la Société d'agriculture, le 14 courant, je me suis transporté dans la commune de Saint-Léger-de-Peyre pour visiter les propriétés de M. Osty (Pierre-Louis), à Combettes, et de M. Galtier (Xavier), aux Salles, et constater les améliorations qu'ils ont faites dans leurs propriétés.

1° M. Osty (Pierre-Louis), propriétaire à Combettes

Le domaine de M. Osty, d'une contenance de 56 hectares, est situé à l'aspect du couchant, à une altitude de 700 à 1,000 mètres et sur des pentes très inclinées. Les orages y feraient beaucoup de mal si le propriétaire n'avait soin de planter des arbres fruitiers de toute sorte pour soutenir les terres ; j'ai constaté que tous ces arbres fruitiers donnaient déjà beaucoup et qu'ils étaient parfaitement élagués et échenillés.

Sur un terrain autrefois improductif, M. Osty a planté une vigne qui, cette année, a produit une récolte très rémunératrice ; aussi, chaque année, le propriétaire fait des sacrifices nouveaux pour l'agrandir ; sous peu elle aura une contenance de plus d'un hectare.

A côté de la vigne, j'ai constaté des essais de greffage

du châtaignier sur le chêne, une couronne a parfaitement réussi, de même l'amandier sur le prunier.

M. Osty a introduit dans son rucher, composé de 25 ruches bien tenues et très vigoureuses, des ruches à rayons mobiles qui m'ont paru avoir un grand avantage sur l'ancien système. Il est aisé de les visiter sans faire périr les abeilles.

Sa pépinière, son jardin, ses bâtiments agricoles, tout est tenu avec soin et intelligence. Mais où l'on constate l'ardeur au travail, c'est en visitant les champs de M. Osty qui sont parfaitement épierrés ; notamment sur une parcelle d'environ 3 hectares, il a été enlevé soit cette année ou les années précédentes plus de 4,000 chars de pierres qui ont servi à clôturer la propriété ou à faire des drainages. Les gros blocs ont été traînés dans les endroits les plus en pente et servent à arrêter le ravage des eaux torrentielles.

En un mot, M. Osty est un propriétaire intelligent et actif, qui, abandonnant la vieille routine, exploite sa propriété d'une manière rationnelle ; son exemple ne peut qu'être utile à ses voisins, et il est juste qu'il soit encouragé dans cette voie.

2° N. Galtier (Xavier), aux Salles.

A peine sorti de la ferme école de Recoulettes, le jeune Galtier a pris la direction de la propriété paternelle, et s'est appliqué à mettre en pratique, dans la culture de ses terres, la manière rationnelle employée aujourd'hui.

Il a planté, depuis 4 ans, une vigne sur une parcelle de terrain inculte autrefois ; les cépages complantés sont le Négret et le Gamai. Cette année encore, il a défoncé à

0m60 de profondeur un terrain improductif, confrontant sa première plantation et où il a planté des ceps espacés d'un mètre en tout sens; presque tous ont réussi.

M. Galtier se propose d'agrandir chaque année l'étendue de ce vignoble; ni les difficultés du terrain, ni la cherté de la main-d'œuvre n'empêchent cet intelligent cultivateur de pratiquer les améliorations projetées.

Sur la partie de vigne qui est en plein rapport, j'ai admiré la féconde production d'un si petit espace de terrain, soit environ 20 ares. Les raisins avaient atteint leur complète maturité, malgré l'altitude de la vigne, qui est de 800 mètres environ.

Les murs de soutènement sont bien construits et de petits acacias sont déjà plantés pour former une clôture durable. Soit en bordure, soit en plein champ, M. Galtier a planté plus de 50 noyers qui sont d'une belle vigueur et commencent à donner quelques fruits.

Il poursuit toujours les drainages de ses champs; encore cette année, il en a pratiqué 50 mètres sur un champ marécageux et par conséquent improductif.

Il transporte du terreau et des cendres sur ses prés, et améliore ainsi les parties mauvaises.

Une rase d'environ 50 mètres a été pratiquée dans le roc pour amener des eaux non utilisées sur une parcelle de terrain rocailleux, et M. Galtier est arrivé ainsi à le convertir en prairie de bonne qualité

Je mentionne aussi la bonne tenue de ses écuries, de sa basse-cour; le jardin est aussi bien cultivé avec des plantes potagères introduites dans le pays et qui produisent un bon rendement. Sa pépinière, bien sarclée, est élaguée convenablement.

Enfin on reconnaît partout la main intelligente qui

dirige cette plantation, et si M. Galtier avait les moyens d'action qu'ont d'autres propriétaires, il serait un grand propagateur de la bonne culture. Néanmoins, il lutte avec ardeur contre les vieux préjugés et prouve par son labeur infatigable que tout travail fait avec intelligence n'est jamais perdu.

A tous les points de vue, M. Galtier mérite des encouragements; il y a peu de si jeunes agriculteurs qui aient fait tant d'améliorations dans leur propriété en si peu de temps.

Agréez, etc.

FAVIER.

Chapeiniès, le 25 octobre 1885.

RAPPORT de M. Léopold Monestier sur les travaux de viticulture et autres exécutés par MM. Pradeilles (Auguste); Libourel (Remi); Granier (Pierre); Brajon (François); Albouy (Michel), propriétaires de la commune de St-Bauzile, et Folcher (Baptiste), de Julhers, commune de Balsièges.

M. PRADEILLES (Auguste), des Fonts, commune de St-Bauzile, a planté, il y a 5 et 4 ans, une vigne d'environ 30 ares d'étendue. Dans l'ensemble, il a opéré d'une manière assez correcte. Il y a des treilles malades et on ferait bien de dénoncer le fait à qui de droit pour s'assurer si ce ne serait pas le phylloxera.

M. Pradeilles a également planté sur un autre point, il y a deux ans, 10 ares de vigne. L'ensemble de cette plantation est irréprochable. Ici, il n'y a pas de treilles malades.

M. Pradeilles a un assez grand nombre d'arbres fruitiers qui sont en bon état. Il a beaucoup de goût pour l'arboriculture fruitière.

Cet agriculteur a introduit aux Fonts les ruches perfectionnées d'après le système américain, système très avantageux pour l'alimentation des abeilles et qui mérite d'être propagé.

Il y a lieu d'encourager les travaux de M. Pradeilles.

M. LIBOUREL (Remi) a planté une vigne qui a de 40 à 45 ares d'étendue.

Ces vignes sont situées sur un très bon emplacement, mais il est à craindre que les plants n'aient pas été bien appropriés au climat.

M. Libourel mérite un encouragement.

M. GRANIER (Pierre), de Rouffiac, commune de Saint-Bauzile, a planté 20,000 pieds de vigne sur 35 ares de terrain.

Il se propose de défoncer cet hiver pour agrandir sa contenance. Certaines parcelles sont composées d'un terrain mouvant qui nécessite la construction de murs de soutènement, sous peine de voir périr les plants.

M. BRAJON (François), des Fonts, commune de Saint-Bauzile, a créé environ 28 ares de vigne en deux parcelles plantées, l'une, il y a 5 ans et l'autre, il y a 4 ans. Les travaux qu'il a opérés dénotent un homme entendu en viticulture. Aussi ses treilles sont de la plus belle venue. M. Brajon aurait été le premier à planter la vigne dans le quartier des Fonts.

Un encouragement doit être donné à M. Brajon.

M. ALBOUY (Michel), demeurant à St-Bauzile, a planté 2 ares de vigne, il y a 4 ans ; 3 ares, il y a 3 ans ; 3 ares, il y a 2 ans, et 5 ares, le printemps dernier ; total 13 ares.

Dans la partie la plus vieille, les raisins sont rares et encore verts. Le plant a été tiré d'Ispagnac. Dans les autres parties, il y a du bon et du mauvais.

Un encouragement doit être donné à M. Albouy.

M. FOLCHER (Baptiste), de Julhers, commune de Balsièges, a planté, dans le village des Fonts, une vigne qui a 18 ares d'étendue, sur un terrain appelé La Devèze et dont il est fermier. La vigne n'offre rien de particulier; un encouragement pourrait toutefois être attribué à ce fermier.

RAPPORT de M. l'abbé Rigal, curé de Brenoux, sur les travaux de viticulture exécutés par le Sr Bonnet (Etienne), de Lanuéjols.

Monsieur le Président,

Dans sa séance du 10 septembre dernier, notre Société d'agriculture m'a confié un mandat que je me suis fait un plaisir de remplir.

En conséquence, je me suis transporté à Lanuéjols pour visiter les travaux de viticulture exécutés par le sieur Etienne Bonnet. Ma mission a été facile ; j'ai l'honneur de vous en transmettre le résultat.

La vigne dont il s'agit est située sur le versant méridional de la montagne qui borne le village de Lanuéjols au nord-est, à environ 500 mètres dudit village. L'exposition en est bonne. La qualité du terrain, c'est le

calcaire tirant sur le rouge, un peu sablonneux. Voici les renseignements que m'a fournis le propriétaire de cet immeuble.

Ce vignoble est âgé de 5 ans environ. Le cépage, au nombre de 600 pieds dans le principe, a été importé de Florac; c'est le *gamays beaujolais* Le plant a été distribué convenablement et paraît avoir bien réussi.

En 1884, se présentait la première récolte; elle fut entièrement détruite par la grêle qui, cette année-là, fit d'immenses ravages dans cette commune, et notre jeune vigneron put dire comme le *sutor* romain : *opera et impensa periit.*

Cette année, il y aurait eu une petite provision de raisins, sans de fréquentes déprédations. Les grappes qui restent sont belles, en rapport avec la vigueur des pampres. Le raisin a mûri, il a bon goût. Ce qui manque à cette vigne, ce sont des murs de clôture, et une surveillance active de la part des gardes de la commune.

En somme, le sieur Bonnet mérite des félicitations et un encouragement pour son initiative, à Lanuéjols, d'un plant de vigne qui devrait être un stimulant pour ses compatriotes. Non content des travaux déjà exécutés, il se propose d'agrandir considérablement son vignoble, si la Société d'agriculture vient à son aide par un encouragement pécuniaire qu'il consacrera à ce travail. Dans ces conditions, et vu sa bonne volonté, je proposerais de lui accorder une récompense en argent et un traité de viticulture.

Veuillez agréer, etc.

L'abbé RIGAL,
Curé, Camérier de Sa Sainteté Léon XIII.

Brenoux, le 16 octobre 1885.

***RAPPORT** de M. Bessière fils, de Saint-Bonnet-de-Chirac, sur les travaux d'améliorations agricoles diverses exécutés par M. Bouniol (Julien), propriétaire à Pradassous, commune de Palhers.*

Saint-Bonnet, 17 octobre 1885.

Monsieur le Président,

Conformément à vos désirs, j'ai visité en détail le domaine de M Julien Bouniol, situé à Pradassous, commune de Palhers, et je puis vous rendre compte aujourd hui du mandat que vous avez bien voulu me confier. Ce mandat, je le remplis avec plaisir, heureux de donner à la Société d'agriculture un nouveau témoignage de mon dévoûment, heureux aussi de faire connaître un propriétaire qui se distingue entre tous ceux de la contrée par une intelligence vive que rien ne surprend, et surtout par un travail que rien ne rebute.

J'ai vu, à Pradassous, une propriété très vaste et bien tenue, qui peut servir de modèle aux propriétés voisines. Pour rester dans les limites de ma mission, je vais vous entretenir seulement des plantations en bordures, des drainages et de la vigne.

1° Plantations en bordures. — M. Bouniol aime passionnément les plantations en bordures ; il choisit ses arbres avec un soin jaloux, les plante lui-même avec les précautions les plus minutieuses, pratique autour d'eux un petit fossé pour retenir les eaux, puis il les entoure d'une défense solide qui les protège contre la dent meurtrière des animaux ; enfin, quand le temps est venu, il les émonde régulièrement, remplace ceux qui se dessèchent

et sacrifie même quelquefois des arbres vigoureux pour rendre l'allée plus régulière et le coup-d'œil plus beau.

Quand on arrive à Pradassoux, on voit s'élever à droite et à gauche des arbres de la plus belle venue : ce sont des ormes, des frênes, des peupliers et des noyers, si bien taillés, disposés avec tant de régularité, qu'on se croit, tout d'abord, en présence d'une plantation de l'Etat.

Dans la belle saison, quand la végétation est dans toute sa splendeur, cette allée traversant un immense tapis de verdure produit un effet magnifique et fait l'admiration de tous les visiteurs.

De l'autre côté du hameau, dans la direction de Clujans, on remarque des plantations identiques : mêmes arbres, même régularité, mêmes soins ! Quant aux chemins ouverts pour l'exploitation de la propriété, ils sont également entourés d'arbres choisis qui sont aussi, de la part de M. Bouniol, l'objet de soins particuliers. De plus, presque tous ses champs et ses prés sont clôturés par des haies très régulières et bien fournies, où les noyers, les peupliers et les frênes offrent le plus gracieux mélange.

En résumé, M. Bouniol a exécuté, sur une étendue de 3 kilomètres, des plantations en bordures dont les essences et la symétrie ne laissent rien à désirer et qui méritent de votre part, M. le Président, une attention très spéciale.

2° Drainages et Utilisation des Eaux. — Ici encore, M. Bouniol se présente à vous comme un propriétaire intelligent, comme un travailleur infatigable. Son père, il est vrai, avait fait pour l'assainissement de la propriété des efforts très louables ; le fils a marché sur les traces du père et il a complété son œuvre : il a fait des épierrements, creusé des fossés et, dans ces dernières années

seulement, il a exécuté des drainages sur une longueur de 2 kilomètres. Il a amené à ses frais devant sa maison une belle fontaine, très abondante, dont la canalisation est d'aumoins 400 mètres ; elle coule dans des tuyaux en mortier, faits dans des moules spéciaux d'une rare perfection ; ils mesurent chacun 10 centimètres et s'adaptent parfaitement les uns aux autres ; beaucoup moins coûteux que les tuyaux en fonte, ils sont aussi solides.

Cette eau, conduite à grands frais à Pradassous, y est utilisée pour les besoins de la maison ; puis elle va arroser les prairies avoisinantes qu'elle maintient dans un état permanent de verdure et de fraîcheur.

3° Vigne. — M. Bouniol ne s'occupe pas seulement à planter des arbres ou à améliorer ses terres par les épierrements et les drainages ; il réserve pour sa vigne des heures plus longues et des soins plus empressés. Il voudrait à tout prix la préserver du phylloxéra qui a déjà envahi, depuis deux ans, toutes les vignes situées dans la commune de Palhers. — Elle fut plantée en 1868 sur le versant méridional d'un immense plateau situé en face et à la hauteur de Pradassous.

Ce fut la première qui parut dans le pays et on la regarda tout d'abord comme un essai téméraire ; mais bientôt, en présence des résultats obtenus, on ne tarda pas à en planter de nouvelles et ce coteau, jadis stérile et désert, ne tarda pas à se couvrir de vignes et à devenir un vrai trésor pour le pays. Les uns s'occupaient à planter, d'autres à préparer le terrain ; tous dérobaient à Cérès de longues heures pour les consacrer à Bacchus. Hélas ! le phylloxéra a montré sa hideuse figure et on ne voit déjà plus sur le coteau que des débris et des ruines. La vigne

de M. Bouniol seule est restée debout aussi belle, aussi vigoureuse qu'autrefois.

Clôture infranchissable, plâtrage régulier, engrais spécial et abondant ; rien n'est épargné pour la protéger contre le terrible fléau.

M. Bouniol a prodigué à sa vigne son argent et ses sueurs ; la récompense que je vous demande pour lui sera le digne couronnement de ses travaux. Encore une fois, Monsieur le Président, M. Bouniol mérite, de la part de la Société, une attention spéciale ; si ses récompenses tombent sur lui, elles iront à un homme qui les mérite, à un de ces propriétaires actifs et militants qui luttent souvent avec succès, toujours avec courage contre *la crise agricole* que nous traversons et qu'il nous tarde bien de voir finir.

Veuillez agréez, etc.

BESSIÈRE fils,
propriétaire à Saint-Bonnet.

RAPPORT de M. Hippolyte Chalmeton sur les travaux d'améliorations agricoles diverses exécutés par M. Angelvin (Jean-Baptiste), propriétaire à Altès, commune des Laubies.

Malassagne, le 17 octobre 1885.

Monsieur le Président,

Conformément à la décision de la Société d'agriculture, que vous avez bien voulu me transmettre par votre lettre du 11 septembre dernier, j'ai l'honneur de vous adresser l'exposé suivant :

Le 11 et le 12 octobre, j'ai visité en détail le domaine d'Altès, commune des Laubies, qui appartient à M. Angelvin (Jean-Baptiste). Cette vaste étendue de terroir ne forme presque qu'un seul tènement et mesure cependant plus de 158 hectares de superficie distribués dans l'ordre ci-dessous expliqué : *Prairies*, 33 hectares et demi ; *Pâtures*, 30 hectares ; *Bois*, 25 hectares ; *Terres labourables* 70 hectares.

Le sol du domaine d'Altès est généralement bon et fertile, mais uniquement à condition d'une culture difficile et souvent très coûteuse. Les champs ont besoin de profonds drainages, d'une longueur pour ainsi dire sans fin, tandis que les prairies et les pâtures, situées, en majeure partie, le long ou à proximité de la rivière, exigent des soins spéciaux, selon la composition, le plan et la déclivité du terrain. C'est dire que les améliorations multiples, que j'ai été heureux de constater et de vérifier, se rapportent principalement au paragraphe III du programme des encouragements à distribuer, cet automne, aux agriculteurs méritants. Mais, de préférence, entrons dans quelques détails ; venons aux faits palpables et nous verrons ainsi au prix de quel labeur opiniâtre, M. Angelvin est parvenu à obtenir des résultats extraordinaires, résultats que de vigoureux efforts accroissent d'année en année et qui feront, encore longtemps, matière à de nouvelles visites.

I. Drainages, Epierrements.

Les 70 hectares de terres labourables qui constituent ce que, dans le pays, on appelle communément *Les Champs d'Altès*, forment, autour de ce hameau, un immense circuit dont la moitié est imposée en céréales : seigle, orge, avoine en grain ; et en fourrages, trèfle et avoine au vert. Le sous-sol est excessivement humide et d'un labour très pénible tant à cause de la grande quantité d'humus, de bugranes et même

d'argile, que de la difficulté de réussir un temps favorable. M. Angelvin a remédié au premier inconvénient en creusant de nombreux drainages, bien tracés, solidement construits, dont les principaux assainissent les parcelles appelées : *Agranés*, *Lou Prada*, *Chon Gron*. Ces conduits d'écoulement souterrain ont une longueur totale de plus de 10,000 mètres, sillonnent les terres en tous sens, et en venant déverser leurs eaux dans *Lou Prada*, pré qui en est le pourtour intérieur, y répandent la plus abondante fécondité. En agissant ainsi dans les diverses parties de son domaine, notre intelligent cultivateur a agrandi et bonifié de près de 10 hectares sa contenance herbacée. Il a fait réparation à double profit. Je ne dois pas oublier de rapporter ici que la ferme d'Altès, bien que située sur un terrain granitique, est quasi vierge de pierres roulantes et de rochers visibles. Pour les drainages en question, le propriétaire a dû fouiller le sol et extraire de carrières rudement exploitées les matériaux nécessaires à la bâtisse. Ajoutons que les arrête-bœufs ont complètement disparu depuis que M. Angelvin emploie pour le labour la charrue *Tourne oreille*. Je ne suis que l'écho de la rumeur publique, en disant que les *Champs d'Altès*, fumés chaque année après un triple labourage, sont les mieux cultivés de notre canton. Aussi, ensemencés à la bonne saison, donnent-ils un rendement capable d'occuper une batteuse à vapeur servie par 30 ouvriers pendant près d'une semaine.

II. Utilisation des Eaux, Irrigations.

En dehors des notables améliorations et agrandissements opérés dans *Lou Prada*, M. Angelvin a pratiqué des transformations vraiment surprenantes sur ses autres prés et pâtures. *Lous Prachs de las Chazettos*, situés le long de la Trueyre, et d'une superficie de plus de 15 hectares, ont par-

ticulièrement été l'objet de ses soins assidus. Une partie de ces prés, de même que la *Coste*, ont appartenu au domaine dit *Del Mas*, et leur acquisition a doublé le foin de l'acheteur. Deux digues, où n'entre pas un grain de sable, servent pour l'arrosage général. A l'époque où M. Angelvin prit possession de ces propriétés, la rivière coulait à la dérive, sans lit, sans encaissement, et, les jours d'orage, entraînait en lambeaux de vastes étendues de glèbe. Aujourd'hui, il n'en est pas ainsi. Les deux larges fossés des digues, conduisent, l'un au midi, l'autre au nord, les eaux de la Trueyre et répandent, sur une longueur de plus de 1500 mètres, la plus luxuriante fertilité. Des rigoles de niveau et de déversement prennent leur origine aux fossés supérieurs, et, nivelées en à-dos, distribuent en tous sens les plus bienfaisantes ondées, tandis que l'excès d'humidité est enlevé par de petits canaux symétriquement alignés. Avec cette ingénieuse disposition, on ne voit aucun marais dans les bas fonds, tandis que les monticules les plus arides sont parfaitement arrosés. S'il survient parfois quelque inondation terrible, M. Angelvin tire profit du malheur même. Tout le sable que la rivière peut avoir répandu sur la prairie, dans ses débordements, est utilisé comme un nouveau fort. Le cultivateur trace à l'arête une rigole horizontale qu'il abouche à une autre plus considérable et pleine d'eau; après cela, un petit canal assainit le tout et ce qui, pour d'autres, serait un véritable accident, devient, pour notre concurrent, une source de produits.

Les bords de la rivière, autrefois lacérés, ont aussi attiré son attention. D'énormes blocs de granit, fendus à coups de mine, ont par la traction, débarrassé la prairie de leur présence, et sont venus consolider la berge que l'impétuosité du torrent emportait en la rongeant. En outre, cet opiniâtre agriculteur s'est proposé la construction de deux nouvelles

dignes pour compléter l'irrigation. Déjà même, il a exécuté une partie de son héroïque dessein. Mais, cette fois, il ne s'agit de rien moins que de faire un nouveau lit à la rivière sur une longueur assez considérable. 500 kilogrammes de poudre ont été employés à ouvrir, dans le granit le plus dur, une large tranchée. Sans doute, l'ouvrage est rude, mais plus rude, plus tenace est la constance de M. Angelvin. Il ne considère que les résultats : or, ils seront magnifiques et des plus rémunérateurs. Deux hectares de terrain, qui ne sont qu'un rocher abrupte, formeront un jour une parcelle de pré et fourniront à leur auteur une double et abondante récolte de foin et de regain de première qualité.

Les autres prairies et pâtures de ce domaine ont toutes reçu des soins appropriés aux besoins du sol. Aussi, entretient-il en plein rapport une cinquantaine de bêtes d'espèce bovine et chevaline, et trois cents moutons ou brebis, le tout de bonne qualité. Mais ces résultats sont dûs, en majeure partie, au talent, à l'habileté, à la persévérance du pétitionnaire que ne rebutent ni la peine, ni les difficultés, ni la dépense. C'est pourquoi, s'il m'est permis, en terminant, d'émettre mon avis, j'opine pour que MM. les membres du Jury veuillent bien accorder à mon honnête client une récompense honorifique et pécuniaire proportionnelle à ses mérites et à ses déboursés.

Fait et clos à Malassagne, les jour, mois et an que dessus, par le soussigné qui a l'honneur d'être, etc.

CHALMETON P.-H.
Membre titulaire de la Société d'agriculture
de la Lozère.

RAPPORT de M. Laurens (Paulin), sur les travaux d'irrigation et autres exécutés par M. Chabbert (Paulin), propriétaire à Arboussous, commune de St-Sauveur-de-Peyre.

La Rouvière-du-Buisson, 20 octobre 1885.

Monsieur le Président,

Une demande a été présentée par M. Chabbert (Paulin), propriétaire du domaine d'Arboussous, commune de Saint-Sauveur-de-Peyre, à l'effet de prendre part au prochain concours d'automne de notre Société, et celle-ci m'a désigné pour lui rendre compte des améliorations invoquées.

Elles consistent en réservoirs où arrivent et s'emmagasinent les eaux de plus de 4 kilomètres de drainage, ce qui permet de porter au loin l'arrosage et d'en faire profiter des surfaces plus étendues. Ces réservoirs sont au nombre de trois : l'un d'eux est de forme rectangulaire et date de quelques années ; les deux autres, de forme circulaire, sont de construction toute récente ; leur diamètre est de 4 mètres et leur hauteur de 1m50 ; ils ont été maçonnés au mortier hydraulique et rendus complètement étanches à l'aide du ciment. Lorsque je les ai visités, les eaux y affluaient en abondance. Leur action sur les parties arrosables était secondée par le fumier d'étable et le parcage du troupeau de bêtes à laine. L'emploi ainsi combiné de l'eau et de l'engrais, ces deux principaux agents de fertilisation pour les prairies naturelles, ne peut qu'accroître considérablement la production fourragère et permettre l'alimentation d'un bétail plus nombreux.

Des appareils automatiques de vidage manquent encore

aux réservoirs, mais le concurrent recherche trop les perfectionnements agricoles, pour ne pas se pourvoir de cet appareil, et préférablement de ceux du système inventé par un de nos membres.

M. Chabbert a été précédemment primé pour d'autres objets; il me paraît devoir l'être aussi pour le parti qu'il a su tirer des eaux du drainage, en les appliquant à l'irrigation avec tant d'avantage.

Agréez, Monsieur le Président, etc.

P. LAURENS.

RAPPORT de M. l'abbé Tardieu, curé de Termes, sur les travaux d'améliorations agricoles diverses exécutés par M. Joseph Boissonnade, propriétaire à La Croze, commune de Termes.

Monsieur le Président,

Sur votre invitation et conformément au mandat que m'a confié la Société d'agriculture, dans sa séance du 10 septembre, je me suis transporté, le 17 octobre, à la Croze, pour examiner les améliorations faites par M. Boissonnade dans son domaine.

J'ai constaté que l'exposé de la pétition était exact.

Les reboisements utilisant les terrains maigres sont épais et vigoureux et les plantations de belle avenue.

Les champs, épierrés et cultivés avec intelligence, donnent tout ce que peut produire la nature du terrain.

Dans les prés et les pâtures, les fossés et les rases sont bien entretenues, les engrais et les eaux bien utilisées; ce qui fait que l'herbe y pousse bonne et serrée.

L'effeuillage annuel et l'élagage triennal des arbres à feuilles, procurent au bétail un aliment précieux et un excellent bois pour le chauffage.

C'est ainsi que, par un travail opiniâtre et bien compris, M. Boissonnade obtient des résultats si supérieurs à ceux de ses voisins, qu'on peut facilement distinguer les propriétés qui lui appartiennent.

De plus, les écuries du domaine sont spacieuses, bien pavées, bien aérées et très propres.

Les animaux, de bonne qualité, sont bien nourris et bien pansés surtout, car chose à remarquer spécialement, il y a une petite écurie séparée des autres et destinée uniquement à recevoir les animaux dès qu'ils sont atteints de quelque maladie, afin que les autres ne puissent pas contracter cette fièvre.

Il résulte donc de ma visite que M. Boissonnade mérite à juste titre d'être encouragé et récompensé pour la bonne tenue générale de tout son domaine.

TARDIEU.

Termes, le 18 octobre 1885.

RAPPORT de M. Vigier (Pierre), propriétaire au Malzieu, sur les travaux d'améliorations diverses agricoles exécutés par M. Laporte (Jean-Pierre), propriétaire au Nozier, commune du Malzieu-Forain.

Monsieur le Président,

Pour me conformer à la mission que vous avez bien voulu me confier par votre lettre en date du 15 septembre dernier,

j'ai l'honneur de vous transmettre ci-dessous le résultat de mes observations sur le domaine du Nozier.

Je dois d'abord dire que ce domaine, n'étant qu'à 3 kilomètres du Malzieu, m'est connu depuis fort longtemps.

En conséquence, je puis affirmer que, depuis qu'il appartient à la famille Laporte, de grandes améliorations y ont été faites.

Ainsi que le dit, dans sa demande, M. Laporte (Jean-Pierre), le pré appelé *Pré-Grand*, qui est d'une contenance supérieure à 6 hectares, était autrefois presque un marécage. Je l'ai trouvé parfaitement assaini et dépouillé de toute mauvaise végétation : buissons, osiers, aulnes rabougris, qui poussaient au hasard.

Pour arriver à cet assainissement, il est certain que M. Laporte a dû faire de grands travaux de drainage ; dans sa demande il dit 1,500 mètres ; il m'est impossible de vérifier, mais ce chiffre doit être exact et peut-être même inférieur à la vérité ; en tout cas, il existe au moins 1,500 mètres de fossés ouverts.

Le lit du ruisseau est parfaitement établi sur toute la longueur du pré (330 mètres) de manière à faciliter, soit les prises d'eau pour l'arrosement du pré, soit l'écoulement de l'eau lorsqu'elle est trop abondante.

Après avoir visité le pré, je me suis transporté sur la partie attenante, appelée Champ-Grand, qui était autrefois en effet un champ, aujourd'hui converti en prairie. Cette conversion n'a dû avoir lieu que l'année passée, car la première récolte n'a été enlevée que cette année-ci. Ce travail a été fait dans d'excellentes conditions, car on ne remarque sur le champ transformé ni pierres, ni rochers, tandis que les propriétés environnantes en sont couvertes.

Il me serait impossible n'y ayant pas assisté, de fixer la

quantité de travail et le nombre de journées employées à cette extraction, mais je puis assurer que c'est un travail considérable et que le nombre de 100 chars de rochers fixé par le sieur Laporte n'est pas exagéré.

Aujourd'hui, le Pré Grand et le Champ-Grand ne forment à l'œil qu'une seule parcelle, tandis qu'autrefois, ils formaient deux parcelles très distinctes et séparées par deux tertres : l'un de 200 mètres de longueur et l'autre de 125 mètres, dont je ne puis fixer les hauteurs puisqu'ils ont disparu et que M. Laporte prétend être de 6m50 et de 1m50. De l'inspection des terrains, il semble que ces chiffres doivent être exacts. La terre des tertres a été portée dans la prairie pour en remplir les creux. Ce travail est encore très apparent et se reconnaît facilement à la végétation.

Pour l'arrosement de la partie transformée en pré, il a été fait une rase de 800 mètres de longueur, ainsi que l'a dit M. Laporte dans sa demande ; cette rase prend l'eau en amont et peut servir à l'arrosement, dans son entier, du champ transformé.

La conversion du champ en prairie a été faite au moyen d'ensemencement de ray-gras, fenasse, trèfle et sainfoin.

En résumé, M. Laporte a fait un travail considérable, je puis même dire le travail le plus considérable qui ait été fait dans notre canton du Malzieu, et y a apporté toute l'activité et l'intelligence nécessaires à cette œuvre.

Du reste, autrefois, dans le public, on prétendait que cette propriété ne produisait que 16 chars de foin, tandis qu'à présent on prétend qu'elle en produit 50 , de plus , du regrain.

En faisant la part de l'exagération, il n'en reste pas moins acquis comme positif que la production est de beaucoup supérieure à celle d'autrefois ; cette exagération même de la

part du public est la preuve la plus évidente de la réussite et de l'importance des améliorations faites par Laporte.

M. Laporte m'a fait remarquer aussi deux autres tertres enlevés, mais de moindre importance, dont je ne crois pas devoir parler, puisqu'il n'en est pas question dans sa demande.

Veuillez agréer, etc.

VIGIER.

RAPPORT de M. de Labarthe sur les travaux d'épierrements, plâtrage, etc., exécutés par MM. Crespin (Charles), propriétaire à Berlière, commune de Montrodat.

Monsieur le Président,

Votre lettre du 17 septembre m'ayant désigné pour visiter les travaux d'irrigation, d'épierrement et de plâtrage exécutés par le sieur Crespin (Charles), de Berlières, sur ses propriétés, j'ai constaté en visitant lesdites propriétés :

1° Un pré appelé Pré Grand, contenance 1 hectare 32 ares. Divisé en plusieurs parcelles, a été considérablement augmenté par la réunion de toutes ces parcelles, et aux dépens de l'ancien lit de la rivière qui a été épierré et comblé au moyen de terres transportées. Le nivellement est presque complet, quelques parties encore un peu basses seront exhaussées par le dépôt des eaux de la rivière au moyen de rases construites avec intelligence.

Une prise d'eau construite en amont permet, au moyen d'une béalière d'environ 400 mètres de long, d'arroser en tout temps le pré, donner l'eau suffisante à l'exploitation

d'un moulin, et arroser le pré dit du Juge avec les eaux qui s'échappent du moulin.

Ce pré du Juge, couvert de gravier par les inondations, a été épierré, nivelé et semé en luzerne et graminées; les rases d'arrosement ne laissent rien à désirer ; le gazonnement est aujourd'hui en bon état.

Un champ dit de la Chapelle, contenance 1 hectare 50 ares, a été converti en pré et est arrosé au moyen d'une rase captant les eaux pluviales d'un chemin contigü, les eaux d'un ravin et celles d'une source suffisante pendant neuf mois.

A mon avis, toutes ces réparations ont doublé le rendement de tous ces prés.

Epierrements. — Les terres situées au lieu dit de Pejadel sont généralement couvertes de pierres ramenées à la surface par la charrue. Le sieur Crespin épierre chaque année, depuis 20 ans, les terres qu'il possède audit lieu et emploie à ce travail de 60 à 80 journées. Il est parvenu à épierrer 6 hectares assez complètement pour que les fourrages semés sur ces dernières terres puissent être fauché aussi ras que les prés.

Une partie de ces terres est chaque année semée et récoltée en fourrage, sainfoin, trèfle ou minette.

1,200 kilos de plâtre sont répandus chaque année sur les récoltes.

Le rendement des terres comme celui des prés a été presque doublé.

Si la Société veut bien accorder une prime au demandeur, le sieur Crespin s'engage à l'employer au perfectionnement des travaux déjà faits.

Agréez, etc.

E. de LABARTHE.

RAPPORT de M. Emile de Moré sur les travaux d'améliorations diverses exécutés par M. Mathieu (Adrien), instituteur à St-Léger-de-Peyre, propriétaire au Mont, commune de Fontans.

Monsieur le Président,

Me conformant à votre lettre du 11 septembre 1885, j'ai visité la propriété de M. Adrien Mathieu, instituteur à Saint-Léger-de-Peyre et propriétaire au Mont, commune de Fontans.

M. Mathieu a fait différentes plantations dont la plupart datent du printemps dernier. J'ai remarqué des peupliers, des frênes, des ormes. Et dans un petit jardin, on voit quelques arbres fruitiers, dont quelques uns ont commencé à donner du fruit. Il a épierré un champ. En un mot, M. Mathieu a le désir de donner le bon exemple en agriculture.

En conséquence, on devrait lui donner un petit encouragement pour l'engager à continuer de montrer le bon exemple.

Veuillez recevoir, etc.

E. DE MORÉ.

Serverette, 19 octobre 1885.

RAPPORT de M. Pantel sur les travaux d'irrigation et autres exécutés par M. Albaric (Augustin), propriétaire au Pont-de-Montvert.

Nous Jean-Louis Pantel, membre de la Société d'agriculture du département de la Lozère, demeurant au Pont-de-Montvert, désigné par cette Société, dans sa séance du 10 septembre dernier, pour constituer 1° les travaux d'irrigation et prises d'eau exécutés par sieur Augustin Albaric, propriétaire, demeurant au Pont-de-Montvert, suivant sa demande du 27 août aussi dernier, visée par M. le Maire de la commune du Pont-de-Montvert ;

Et 2° pour examiner et constater également les travaux qu'il a fait pour élever une grande muraille sur la rive droite de la rivière du Tarn, afin d'utiliser un terrain totalement improductif pour y faire un jardin arrosable.

En exécution du mandat que nous avons reçu de cette Société, nous nous sommes transporté, le 8 octobre courant, 1° sur la pièce appelée Elménard, contenant devois et pré, sur laquelle ont été conduites les eaux de la rivière de Rieumalet, formant les n°s 526, 606, 607, 608, 608 et 610, section J du plan cadastral, et d'une contenance de 8 hectares 62 ares 35 centiares; et nous avons remarqué que le postulant avait établi deux prises d'eau ou chaussées sur la rivière de Rieumalet qui permettent,, avec d'autres petites prises faites sur un petit ravin qui traverse du couchant au levant cette propriété, de bien l'irriguer et que cette irrigation en augmente considérablement la valeur. Des arbres de bordure sont plantés des deux côtés du petit ravin, sur le bord des prises d'eau et au levant d'un pré qui fait la principale valeur de cette propriété.

Après avoir constaté les améliorations faites à cette propriété, nous nous sommes transporté sur une pièce située sur la rive droite de la rivière du Tarn, dite la Perlette, formant partie du numéro 637, section D du plan cadastral, et nous y avons constaté, entre la rivière du Tarn et la partie de Route nouvellement construite, du Pont-de-Montvert au Bleymard, située au levant de ce bourg, un jardin nouvellement construit ayant une longueur de 50 mètres sur une largeur de 8 mètres, dont les terres sont soutenues, au midi et en suivant la rive droite du Tarn par un mur aussi nouvellement construit, d'une hauteur de neuf mètres.

Les terres de ce jardin ont été apportées avec des chars ou des charettes par les soins du propriétaire, soit des déblais de la route, soit des fondations de la construction de quelques maisons et notamment de la maison de l'école communale, et un simple rocher tout à fait improductif et sans aucune valeur est aujourd'hui très productif par les soins de ce propriétaire, de sorte que ce jardin a actuellement une valeur de plus de 1,000 francs.

Pour en augmenter la valeur et le rendre plus productif, le sieur Albaric a eu soin de réunir toutes les eaux qui coulent des jardins supérieurs et qui dérivent de la rivière du Tarn, de sorte qu'aujourd'hui ce jardin, par sa situation climatérique, par son terrain neuf, est un des plus fertiles du Pont-de-Montvert.

Tel est notre rapport.

Fait au Pont-de-Montvert, le 14 octobre 1885.

PANTEL.

PRIX DES GRAINS, PAR HECTOLITRE, D'APRÈS LES MERCURIALES DES MARCHÉS DU DÉPARTEMENT DE LA LOZÈRE. — OCTOBRE 1885.

ARRONDISSEMENTS.	DÉSIGNATION DES MARCHÉS.	FROMENT.		MÉTEIL.		SEIGLE.		ORGE.		AVOINE.	
		1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.
FLORAC	Florac	18 50	18 50	16 »	16 »	13 50	13 50	13 50	13 50	7 50	7 50
	Meyrueis	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
	Pont-de-Montvert	» »	» »	» »	» »	14 »	14 »	» »	» »	9 »	10 »
MARVEJOLS	La Canourgue	16 85	16 85	14 45	14 45	12 »	12 »	11 70	11 70	6 87	6 87
	St-Chély-d'Apcher	» »	» »	» »	» »	12 »	12 »	» »	» »	» »	» »
	Marvejols	15 75	15 75	» »	» »	12 50	12 50	» »	» »	» »	» »
	Serverette	» »	» »	» »	» »	12 »	12 »	» »	» »	» »	» »
MENDE	Langogne	» »	» »	» »	» »	12 »	12 25	» »	10 20	7 50	8 »
	Mende	16 25	16 25	14 75	14 50	12 50	12 50	11 50	10 »	8 50	7 50
	Villefort	» »	» »	» »	» »	14 »	14 »	13 »	13 »	7 »	7 »
	Prix moyen	16 83	16 83	14 75	14 75	12 72	12 72	12 42	11 98	7 72	7 81

SÉANCE DU 3 DÉCEMBRE 1885.

Présidence de M. DE LESCURE, vice-président.

Présents : MM. l'abbé BOSSE, secrétaire général, ANDRÉ, Joseph PARADAN, TROUPEL et VINCENS.

Le Procès-verbal de la dernière séance est lu et approuvé sans observations.

M. le Président donne ensuite lecture de la circulaire ministérielle ci-après :

Paris, le 10 novembre 1885.

Monsieur le Président,

J'ai l'honneur de vous annoncer que, par arrêté du 5 novembre courant, j'ai créé, au sein du Comité des travaux historiques et scientifiques, une section de *Géographie historique et descriptive*. En même temps, j'ai rattaché les sciences naturelles à la 4e section (Sciences mathématiques, physiques, chimiques et météorologiques) à laquelle j'ai donné le titre général de *Section des sciences*. Le rapport ci-inclus vous fera connaître les motifs d'une modification que mon prédécesseur aurait désiré introduire lui-même dans l'organisation du Comité en mars 1883, et que des raisons de haute convenance ont seules fait différer jusqu'à présent.

La création d'une section de Géographie historique et descriptive donne satisfaction à des vœux qu'avaient émis depuis longtemps diverses sociétés savantes, et en particulier les sociétés de géographie, d'origine plus récente, mais dont le nombre et l'importance s'accroissent tous les jours. La certitude de voir leurs travaux et leurs communications soigneu-

sement étudiés, analysés, publiés par les soins d'une section spéciale ou mis en lumière devant le congrès des sociétés savantes à la Sorbonne, sera pour elles un précieux encouragement ; elle ne peut qu'augmenter l'élan des nombreux travailleurs qui s'adonnent à cet ordre de sciences et qui n'auront plus à regretter de ne pas savoir où diriger, pour les faire mieux connaître, les résultats de leurs études et de leurs recherches.

Je vous prie, Monsieur le Président, d'appeler sur cette nouvelle organisation l'attention des membres de votre société, et de lui donner, par les moyens en votre pouvoir, toute la publicité désirable.

Agréez, Monsieur le Président, l'assurance de ma considération très distinguée.

Le Ministre de l'Instruction publique,
des Beaux-Arts et des Cultes,
Signé : RENÉ GOBLET.

RAPPORT

A M. LE MINISTRE DE L'INSTRUCTION PUBLIQUE

Paris, le 3 novembre 1885.

Monsieur le Ministre,

Lorsque, en 1883, votre prédécesseur a modifié l'organisation du Comité des travaux historiques et scientifiques et en a distribué les sections comme elles sont demeurées depuis, j'avais cru devoir lui proposer la création d'une section de géographie historique et descriptive. « La géographie, » lui disais-je dans le rapport que l'avais l'honneur de lui adresser le 5 mars 1883, « est aujourd'hui la plus cultivée de toutes les sciences : elle joue de nos jours le rôle que l'histoire jouait en 1834 ; aussi le nombre des Sociétés de géographie aug-

mente-t-il sans cesse, et, comme on y travaille avec une ardeur prodigieuse, il en sort chaque année des milliers d'informations et de documents qui méritent d'être mis en lumière. Il semble que le génie national se tourne enfin avec passion vers l'étude du globe qu'on a si longtemps reproché aux Français de négliger. »

Il n'y avait donc point à craindre qu'une section de géographie manquât d'aliments : les informations, les documents venus des sociétés savantes auraient suffi pour l'occuper, et les travaux laissés inachevés par la *Commission de géographie historique de l'ancienne France* offraient à son activité des ressources qu'elle n'aurait pas épuisées de longtemps.

M. Ferry s'était rendu à ces raisons, et il avait décidé la création que je lui proposais de faire, mais l'illustre savant qui présidait alors la section des sciences le pria de la différer. M. Milne Edwards suivait avec trop d'attention le progrès des sciences géographiques dans nos sociétés savantes pour se priver sans regrets d'un moyen de les surveiller et de les seconder ; d'autre part, il avait rendu à l'histoire naturelle de si éminents services qu'on ne pouvait confier à un autre que lui dans le Comité le soin d'en diriger l'étude. Votre prédécesseur renonça donc à diviser, comme je lui demandais de le faire, l'ancienne section des sciences en deux sections, l'une des sciences mathématiques, physiques, chimiques, météorologiques et naturelles, l'autre de géographie historique et descriptive ; il réunit les sciences géographiques et naturelles, qui au reste ont entre elles tant de liens, et forma une section distincte avec les sciences mathématiques, physiques, chimiques et météorologiques. M. Milne Edwards, auquel le Ministre était heureux de donner un témoignage de déférence, garda la présidence de la section des sciences géographiques et naturelles ; et, jusqu'à son dernier jour, il l'anima de son

ardeur scientifique, de sa passion pour les découvertes, de son dévouement absolu à la vérité.

Néanmoins cette division des sections scientifiques du Comité avait des inconvénients sur lesquels il était impossible de se faire illusion et que la pratique a mis en pleine lumière. Quelle que soit l'importance des sciences mathématiques, physiques, chimiques et météorologiques, elles ne sauraient suffire à alimenter une section du Comité. Les difficultés qu'elles présentent ne permettent qu'à très peu de personnes en province de se consacrer à leur étude ; les découvertes sont rares dans nos départements en cet ordre de travaux, et la plupart d'entre elles sont faites par les professeurs, mieux outillés pour les recherches, et non par les membres des sociétés savantes. Aussi l'activité de la quatrième section du Comité est elle restée presque sans emploi. La direction de M. Berthelot, sous laquelle cette section est placée, l'aurait fait vivre à coup sûr si elle avait été organisée pour la vie. L'expérience faite est donc décisive ; et c'est avec la certitude d'être utile au Comité et aux intérêts scientifiques que j'ai l'honneur de vous proposer aujourd'hui, Monsieur le Ministre, d'accomplir le projet différé, mais non abandonné, en 1883, de rattacher les sciences naturelles à la quatrième section du Comité, qui prendrait le titre général de *Section des Sciences*, et de former une cinquième section de *géographie historique et descriptive*.

Le Directeur du Secrétariat,
Signé . CHARMES.

M. le Président de la *Société française de Numismatique et d'Archéologie* a adressé plusieurs exemplaires d'un questionnaire à remplir en vue de la création d'nn *Guide des collections publi-*

ques et privées en France et en Europe (archéologie, objets d'art, numismatique, antiquités, livres, estampes, monuments, etc.)

Ce questionnaire, dont l'envoi est réclamé pour le 31 décembre, au plus tard, sera adressé à M. de Moré de Préviala et à M. l'abbé Boissonade avec prière d'y consigner les renseignements qu'ils sont à même de donner. Un exemplaire du même questionnaire est remis à M. André, archiviste, qui voudra bien s'occuper des réponses à faire en ce qui concerne les collections appartenant à la Société.

— M. Eugène D'Auriac, conservateur-adjoint à la Bibliothèque nationale, ancien membre correspondant de la Société, a adressé un exemplaire d'une *Etude biographique et littéraire* qu'il a lue à la Séance annuelle de la *Société des études historiques* sur VINCENT VOITURE, poëte du XVIIe siècle.

La Société vote des remercîments à M. Eugène D'Auriac pour l'envoi de cette intéressante étude.

— Le projet de Budget des recettes et des dépenses pour l'exercice 1886 est soumis à la Société qui l'approuve.

— M. le Président donne ensuite lecture du programme du Concours départemental d'animaux de boucherie, de volailles grasses vivantes et des produits de la laiterie, qui est fixé au samedi 13 février prochain.

La Société donne son approbation à ce programme, qui sera envoyé à M. le Préfet avec prière de le transmettre d'urgence, avec son avis favorable, à M. le Ministre de l'agriculture, à l'effet d'obtenir, pour la tenue du Concours, une subvention au

moins égale à celle qui fut allouée l'année dernière.

— M. André fait don pour le Musée d'une main provenant d'une petite statue en pierre et d'un fragment de brique en terre rouge avec dessins. Ces deux objets ont été trouvés dans les déblais du pavé de la cathédrale de Mende, renouvelé il y a quelques années.

Remercîments.

M. André propose d'acquérir pour le Musée une tête de cheval en pierre trouvée dans un terrain de la commune de St-Etienne-du-Valdonnez. M. André est autorisé à faire cette acquisition.

— La parole est ensuite donnée à M. Joseph Paradan qui s'exprime en ces termes :

« Je suis chargé par M. Martel, avocat à Paris, délégué de notre section du Club Alpin Français près la Direction centrale, de déposer dans la bibliothèque de la Société d'agriculture de la Lozère une note présentée par lui à l'Académie des sciences, le 9 novembre dernier ; cette note est relative à des découvertes importantes qu'il a faites, en collaboration de M. de Launay, dans une caverne de la Lozère, la grotte de Nabrigas. Voici cette note dont je vous demande la permission de vous donner lecture :

*Sur les fragments de crânes humains et un débris de poterie, contemporains de l'*Ursus spelæus ;

PAR MM. E.-A. MARTEL ET L. DE LAUNAY.

En 1835, M. Joly trouvait, dans la caverne de Nabrigas, à 6^{km} ouest de *Meyrueis* (Lozère), un fragment de poterie grossière non cuite au feu, mêlé à des ossements d'*Ursus*

spelæus ; sur un crâne de ce carnassier, il vit en même temps la cicatrice d'une blessure, qui paraissait faite avec un instrument tranchant (silex taillé). S'appuyant sur cette découverte, M. Joly émit donc, l'un des premiers, l'idée que l'homme avait pu être contemporain du grand Ours des cavernes. La proposition était précoce et la Note du jeune savant sur la caverne de Nabrigas passa presque inaperçue. MM. Jeanjean, Trutat, Cartailhac, l'abbé Cérès, etc., en vinrent même à nier la contemporanéité de l'homme et du grand Ours dans la Lozère.

Une belle hache en silex taillé (du type de Saint-Acheul), rencontrée par M. le Dr Prunières dans une grotte à *Ursus* des gorges du Tarn, devint un premier argument contre cette négation absolue.

Du 28 au 30 août 1885, nous avons enfin recueilli, à Nabrigas même, dans une poche profonde, vierge de fouilles et non remaniée par les eaux, quelques *ossements humains et un morceau de poterie, en contact immédiat* avec les restes d'au moins deux squelettes d'*Ursus spelæus*.

Les ossements humains, indéterminables en tant que race, comprennent : une portion de mâchoire (maxillaire supérieur gauche) avec sept alvéoles gardant encore trois dents adultes (canine, première et deuxième grosses molaires) ; une apophyse mastoïde, incomplète, du côté gauche, et sept morceaux de crânes, provenant d'individus d'âges différents.

La pièce de poterie, fort petite ($0^m,041$ sur $0^m,055$), a tout l'aspect des quelques fragments de céramique découverts jusqu'à présent dans les dépôts d'*Ursus* et donnés comme paléolithiques. La pâte est grise, noirâtre, friable, s'émiettant sous les doigts par suite de sa cuisson incomplète, liée par des grains de quartz et de mica et des parcelles de calcaire et de charbon.

Les rugosités des deux faces indiquent que le vase avait été façonné à la main. L'une, convexe, est rouge, engobée d'une couche de cette argile hydroxydée que le phénomène sidérolithique éocène a étendue sur les causses en nappes abondantes ; l'autre face, concave, semble revêtue d'une sorte de vernis noir. L'épaisseur atteint $0^m,016$. Ces caractères témoignent de la plus primitive antiquité.

Plusieurs fois déjà on a signalé des restes de poterie ainsi associés, dans des cavernes contenant les restes d'animaux éteints de l'époque quaternaire. Les découvertes de Bize, de Pondres, de Souvignargues, d'Aurignac, de Nabrigas. etc., celles même de M. Dupont en Bergique ont été systématiquement contestées. MM. de Mortillet, Cartailhac, Cazalis de Fondouce, Trutat, etc., affirment que l'homme de la pierre taillée n'a pas fait le moindre essai de céramique. Ils ont pour adversaires Lartet, Christy. MM. de Quatrefages, Hamy, Joly, Dupont, etc., qui ont admis l'authenticité de ces rares trouvailles. Il importerait donc, puisque nous produisons un nouvel élément de discussion, de parer d'avance à la grave objection des remaniements, et, à cet effet, de décrire avec précision le gisement ou la découverte a eu lieu : c'est ce que nous aurons soin de faire dans une autre publication.

Dans sa Notice de 1335, M. Joly a démontré non seulement que la caverne de Nabrigas n'a subi aucun remaniement alluvial depuis l'époque quaternaire, mais encore que son remplissage s'est opéré par voie d'infiltrations et d'éboulements, et nullement par des inondations diluviennes. Il invoque comme preuves : la hauteur de la caverne au-dessus de la rivière de la Joute (300^m) ; l'absence totale de graviers et de cailloux roulés ; la position relative des ossements d'*Ursus*, indiquant que nombre d'individus sont morts où ils gisent aujourd'hui, dans leur repaire; leur abondance extrême et la

conservation de leurs arêtes et de leurs angles qui contredisent l'hypothèse du transport. On ne saurait discuter ces arguments : nous n'avons qu'à en ajouter un qui les corrobore tous.

Cette année, le 28 août, nous attaquâmes, contre la paroi gauche d'un large corridor, dans un coin reculé, derrière une saillie rocheuse, un petit mur de cailloux qui n'avait pas été touché et semblait dénoncer une poche. L'épaisseur, comme la hauteur de ce mur, était d'environ 1^{m}, et sa longueur, à peu près double. Le déblaiement dégagea effectivement l'ouverture très large d'une sorte de cul-de-four, comblé jusqu'à la voûte. Sous les cailloux et en arrière se présenta d'abord, en guise de stalagmite, un lit de gros blocs argilo-calcaires, caverneux, de couleur jaune, agglomérés avec un limon de même teinte tout rempli d'ossements d'*Ursus* : cette formation argilo-calcaire avait assez exactement moulé certains os. Après l'enlèvement des plus grosses masses et de 0^{m},25 de limon ossifère, après la rencontre de plusieurs vertèbres et dents d'ours, la mâchoire humaine apparut à travers un bloc troué. Tout à côté et au même niveau, vinrent successivement : une tête d'*Ursus*, d'un seul morceau et ayant conservé ses arêtes vives, comme si l'animal eût été enfoui encore en chair ; des côtes entières ; une suite de vertèbres emboîtées ; un bassin ; des os longs, etc. ; en un mot, un squelette désarticulé, mais presque complet, et dont la position sur le flanc droit ne permettait pas de douter que l'animal fût venu expirer dans cette cavité.

Nous avons dit que de gros blocs d'une roche argilo calcaire, remplaçant la stalagmite, encombraient et recouvraient même presque entièrement le haut du limon ossifère ; ces blocs diminuaient de nombre et de volume dans la profondeur, en même temps que le limon passait insensiblement du jaune

clair au jaune brun, puis au brun rouge, en sorte que la tranche inférieure de la terre à ossements revêtait la couleur la plus foncée et ne contenait plus un seul caillou argilo-calcaire.

La mâchoire gisait, on l'a vu, dans la partie supérieure du limon jaune, à côté du squelette d'*Ursus*. C'est plus bas, à différents niveaux, jusque dans la couche la plus foncée, que se sont trouvés les autres restes de crânes humains. La poterie s'est rencontrée aux deux tiers de la hauteur (environ 2^{m} de la surface). Un intermaxillaire gauche (*Ursus spelœus*) avec son incisive externe, la plus grande partie d'un frontal et divers débris de crânes, un radius incomplet, un calcanéum et nombre de fragments indéterminables étaient épars dans la même poche. Enfin, en dessous du premier squelette et plus à gauche, une seconde tête d'Ours.

En résumé, si les têtes humaines n'ont pas été mangées par un *Ursus spelœus*. on serait au moins fondé à tenir pour démontrés les deux faits suivants, jusqu'ici controversés : 1° l'existence de l'homme, dans la Lozère, à l'époque du grand Ours ; 2° la connaissance de la poterie à cette même époque.

(*Extrait des Comptes rendus des séances de l'Académie des Sciences*; *séance du* 9 *novembre* 1885.)

« Je suis heureux d'avoir été chargé de vous remettre ce document scientifique; cette mission me procure l'occasion de vous faire connaître, en quelques mots, cet intrépide admirateur de nos montagnes, déjà apprécié à Mende dans sa conférence du 11 août dernier ; je pourrai aussi vous énumérer les travaux qu'il a déjà faits dans le seul but de vulgariser notre pittoresque département.

« Sa première visite à nos rochers ne remonte

qu'au mois de septembre 1883, et déjà, cet infatigable travailleur a publié sur eux plusieurs notices ; je citerai, en 1883, une monographie accompagnée de gravures sur le *Canon du Tarn*, dont la réputation, grâce à son activité, est déjà répandue dans toute l'Europe ; à son initiative est due la création de notre Section du Club Alpin qui transformera, nous en avons la confiance, cette merveille, unique en France, en un rendez-vous général des Touristes, si nos populations savent tirer parti de leur richesse.

« En 1884, la *Revue des Alpes*, dans son numéro du 1er novembre, reproduisait une description du panorama qui se déroule au pied de la montagne du Mézenc ; M. Martel a su faire ressortir, dans cette description, nos montagnes des Cévennes, notre Mont-Lozère derrière lequel dit-il, « *Se cache ce merveilleux pays des contes bleus, appelé les Gorges du Tarn, qui fera, d'ici peu d'années, une si rude et légitime concurrence à la Suisse même* » ; la Margeride, l'Aubrac et les Causses, aux dolomies déchiquetées, ont leur part dans ce travail; je ne puis omettre la publication contenue dans l'*Annuaire du Club Alpin* pour 1884, sur Montpellier-le-Vieux; ce curieux amoncellement de rochers ruiniformes, représentant des portes, des citadelles, des tours démantelées, des obélisques et des constructions de toute nature et formant entre eux des rues, des places, des carrefours en forme de cirques gigantesques, n'est pas situé dans la Lozère, mais la partie du Causse Noir qui le possède nous touche de trop près pour que je ne signale pas cette notice parmi celles que M. Martel a consacrées à l'étude de notre contrée.

« Je suis heureux de pouvoir remettre à la Société un exemplaire de ces deux brochures.

« J'ajouterai qu'en ce moment, après avoir passé un mois entier dans nos montagnes, M. Martel vient de terminer plusieurs travaux importants sur le pays, notamment un plan de Montpellier-le-Vieux qui a nécessité son séjour au milieu des roches désertes pendant 15 jours au moins. Le Bulletin que va publier la Section du Club Alpin contiendra en outre une description géologique et pittoresque de la Montagne d'Aubrac, due à la même plume.

« Tel est, Messieurs, celui qui nous adresse le document scientifique que je viens de vous lire ; j'ai l'honneur de vous proposer, non seulement de voter des remercîments à M. Martel, mais d'ordonner l'insertion de sa notice dans le prochain Bulletin de la Société. »

La Société remercie M. Paradan de cette communication et décide que son Bulletin mensuel sera envoyé à la direction générale du Club Alpin, à Paris.

A la date du 30 janvier dernier, M. E. Ignon, juge de paix à Millau, membre titulaire de notre Société, a envoyé à M. le Président, avec une lettre dont il est donné lecture et qui sera insérée au Bulletin, l'extrait de naissance et de baptême de notre illustre compatriote, A. Chaptal, originaire de Nojaret, commune de Badaroux, canton de Mende.

La Société vote des remercîments à M. E. Ignon pour cette intéressante communication, qui lèvera les doutes, plusieurs fois exprimés par certains biographes de Chaptal, sur son véritable lieu d'origine.

Extrait de naissance et de baptême de CHAPTAL.

Millau, 30 septembre 1885

Monsieur le Président.

Vous avez bien voulu me rappeler nos entretiens, en allant ensemble à Nojaret, l'année dernière, au cours desquels je vous avais appris que, dans les archives de la commune de Badaroux, se trouve le registre de paroisse qui contient l'inscription de la naissance et du baptême de l'illustre Chaptal, et vous m'avez demandé, pour la publier dans le Bulletin de la Société, une copie de cet acte d'après celle que je possède, reproduction fidèle du registre de paroisse. Je m'empresse de déférer à votre désir, en vous adressant cette copie.

La publication de ce document historique mettra fin aux erreurs de lieu de naissance que contiennent certaines biographies de notre célèbre compatriote, en établissant d'une façon précise son origine lozérienne et en restituant au village de Nojaret, de la commune et paroisse de Badaroux, l'honneur d'avoir été le berceau du savant qui est une des gloires de la France.

Dans ce village de Nojaret, dont le curé Bonhomme, signataire de l'acte de baptême, orthographiait le nom Noujaret, selon la consonnance de l'idiome patois, la famille Chaptal existe toujours en descendance directe, mais elle ne possède plus qu'une faible partie de l'important patrimoine qui constituait sa fortune au dix-huitième siècle. Les vicissitudes des partages survenus entre de nombreux co-héritiers ont causé le démembrement du domaine et fait passer en mains étrangères la maison d'habitation du grand Chaptal. Cette maison conserve un bien modeste monument épigraphique qui rappelle que là habitaient ceux qui ont donné le jour à Chaptal et que cet humble toit a abrité son enfance.

Placée à la partie la plus élevée du village de Nojaret, bâti sur un terrain en pente que borde la rivière du Lot, la maison d'habitation de la famille Chaptal domine les vastes bâtiments d'exploitation qui lui servaient autrefois d'annexe. Elle n'a qu'un étage flanqué d'un pigeonnier élevé sur une écurie voûtée. Sur le linteau de la porte d'entrée de cette écurie on it l'inscription suivante :

A. C. 1708. I. P.

Les lettres A et C sont les initiales du nom d'Antoine Chaptal, et celles qui suivent la date sont probablement les initiales du nom du maçon qui a gravé l'inscription et construit la maison.

D'après une tradition locale, la famille Chaptal aurait fait construire cette maison, quarante-huit ans avant la naissance de celui qui devait donner un si grand lustre à son nom, pour s'y loger plus commodément que dans les bâtiments d'exploitation qu'elle avait habités jusqu'alors.

J'ai aussi entendu raconter à des vieillards contemporains du Ministre Chaptal, comme on le désigne dans le pays, qu'il avait envoyé son portrait à son frère et qu'ils l'avaient vu dans la maison de Nojaret. Cette seconde tradition me paraît d'autant plus exacte, que, moi-même, dans ma jeunesse, j'ai vu à Brugers, canton de Marvejols, chez M. Raynal, dont le père ou le grand-père avait été marié à une sœur de Chaptal, son portrait de grandeur naturelle jusqu'au dessous du genou, et en costume de sénateur. Ayant donné ce portrait à son beau-frère, on ne saurait mettre en doute qu'il n'eût eu la même attention pour son frère. Quand je vis cette peinture, j'étais trop jeune pour pouvoir juger de son mérite; mais ma mé-

moire a toujours conservé l'impression du grand effet qu'elle produisait et de la mâle et belle figure du personnage qu'elle représentait. Nul doute que la famille Raynal n'attache un grand intérêt à la conservation d'un aussi précieux souvenir; cependant en en confiant la garde à la Société, elle pourrait ajouter à la délicatesse de ses sentiments de famille pour la mémoire de son illustre parent, la noble fierté de voir ce beau portrait à la place d'honneur, dans notre Musée, parmi ceux des hommes d'élite qui ont donné le plus d'éclat au sol Lozérien.

Je voudrais, Monsieur le Président, que le hazard me favorisât d'autres trouvailles relatives à la vie de Chaptal; je m'empresserais de vous les adresser, heureux dans mon patriotisme de contribuer, même pour bien peu, aux travaux biographiques que la Société, sur votre initiative, a inaugurés dans ses publications pour former le livre d'or où se trouveront les vies de tous ceux qui, à un titre quelconque, ont illustré notre chère Lozère.

Veuillez agréer, Monsieur le Président, etc.

E. IGNON.

Extrait des registres de la paroisse de Badaroux.

Jean-Antoine Chaptal, né à Noujaret, le 5e juin 1756, fils légitime et naturel d'Antoine Chaptal et de Françoise Brunel, mariés, habitants de Noujaret, a été baptisé le 6 du même mois. Son parrain a été Jean Sirvens, du lieu de Badaroux, son cousin; marraine Isabeau Brouilhet; présents : Claude Plan, Pierre Sirvens, Jean Chaptal, illitérés.

BONHOMME, *curé*, signé.

Pour copie exacte :

E. IGNON.

NOMINATIONS.

M. Coste, docteur-médecin, maire de Langogne, est nommé membre titulaire.

M. Martel, avocat, membre du Club Alpin Français, est nommé membre correspondant.

REVUE AGRICOLE

LES VIGNES AMÉRICAINES.

Depuis plus de dix ans qu'on a commencé à faire des efforts énergiques pour reconstituer les vignobles, soit par les plantations dans les sables, soit par les submersions, soit par le moyen des cépages américains, les viticulteurs commencent à recueillir les fruits d'une aussi louable persévérance. Certainement tout n'a pas toujours marché à souhait, et, surtout avec les vignes américaines, il y a eu, parfois, quelques déceptions. Il a fallu, plus d'une fois, reprendre sur de nouvelles bases le travail déjà commencé, et d'assez nombreux échecs sont venus attrister nos courageux vignerons qui avaient consacré souvent toutes leurs économies dans un essai resté infructueux. Mais, dans l'ensemble, on voit aujourd'hui, en maints endroits, des plantations qui ont bien marché et qui sont même quelquefois admirablement développées, en promettant par la suite les plus belles espérances.

On a pu voir un peu partout, cette année, dans les diverses régions où la reconstitution des vignobles par les plants américains commence à se faire, les vendanges

s'opérer à nouveau dans des conditions qui légitiment quelque confiance dans l'avenir. Des propriétaires qui avaient vu toutes leurs vignes dépérir par le phylloxera, au point de ne pas avoir pu conserver un seul pied vivant, ont récolté cette année jusqu'à 2,000 et même 3,000 hectolitres de vin. Les vignes américaines, selon les régions, ont été cultivées comme producteurs directs, mais plus généralement comme porte-greffes de nos excellents cépages européens.

Il existait, à la fin de 1884, sur toute l'étendue du territoire français, 52,777 hectares plantés en vignes américaines, dont 29,689, soit plus de la moitié, dans l'Hérault seulement. On estime que ce chiffre sera presque doublé par les plantations déjà effectuées au printemps de 1885 ou celles qui s'effectueront encore pendant l'hiver 1885-1886.

On sait aujourd'hui beaucoup mieux discerner les terrains dans lesquels peuvent prospérer les vignes américaines. Contrairement à ce qu'on avait supposé tout d'abord, ces cépages exotiques se sont montrés beaucoup plus difficiles sous ce rapport que nos vieilles vignes d'Europe. Il y a eu de ce chef des insuccès malheureusement trop nombreux, qui ont occasionné des pertes considérables et refroidi beaucoup l'enthousiasme des premiers temps. Grâce à une expérience de dix années, on commence maintenant à envisager l'avenir avec un peu plus de clarté. Il y a cependant beaucoup de points obscurs et bon nombre de questions à résoudre, peut-être plus qu'on ne pense, mais les expériences en cours un peu partout ne tarderont sans doute pas à les élucider. On verra sous peu quelle sera réellement toute l'importance du parti à tirer de ce moyen de reconstitution de nos vignobles.

Tous les viticulteurs qui ont étudié avec attention les exigences culturales des vignes américaines ont pu se rendre compte que la plupart des cépages du Nouveau-Monde ont besoin, pour prospérer convenablement, d'être traités avec plus de soins que n'en réclamaient autrefois nos anciennes vignes Européennes. On s'est aperçu tout d'abord qu'elles étaient beaucoup plus gourmandes et qu'elles exigeaient des fumures aussi copieuses que fréquentes. On a reconnu aussi qu'il était très utile, sinon indispensable, de défoncer plus profondément le terrain sur lequel devait être établie la plantation. Cette double précaution, — il n'est pas nécessaire de l'expliquer, — est évidemment avantageuse en ce qu'elle active la végétation et permet aux racines de pénétrer dans le sol à une plus grande profondeur ; grâce à cela, elles peuvent ainsi résister plus efficacement à la sécheresse et acquérir une charpente souterraine beaucoup plus développée. La charpente aérienne, comme conséquence naturelle, prend aussi de son côté un développement correspondant, et tous ces avantages réunis mettent ces vignes dans des conditions de résistance beaucoup plus considérable.

Félix Sahut,
Vice-président de la Société d'Horticulture
et d'Histoire naturelle de l'Hérault.

SOUFRAGE DES SEMENCES DE LUZERNE.

Pourquoi soufre-t-on les semences de luzerne ?

Serait-ce afin de détruire quelque parasite microscopique fixé à leurs téguments ? Pour du tout. Le marchand grainier, qui se livre à cette industrie lucrative, se propose simplement de *rajeunir* de vieilles semences, devenues ternes et rougeâtres, en leur rendant la teinte jaune légèrement verdâtre qui distingue celles qu'on vient de récolter.

Mon but n'étant pas de recruter des adhérents à la pratique du soufrage, je passerai sous silence le mode opératoire ordinairement suivi ; je dirai seulement, qu'afin de dépister l'acheteur qui fraude, on fait suivre cette opération de traitements complémentaires destinés à en masquer les effets.

Une semence soufrée peut répandre une légère odeur : il faut la faire disparaître ou lui en communiquer une autre qui écarte les soupçons. La teinte obtenue semble-t-elle un peu mate, l'ingénieux marchand grainier saura bien corriger ce défaut avec quelques gouttes d'huile habilement employée.

Dans un grand nombre de cas, l'acheteur expérimenté reconnaît les semences soufrées, soit au toucher, soit à la couleur ou à l'odeur des graines ; un essai chimique fournit des indications plus précises ; le moyen le plus simple et le plus pratique de déceler la fraude consiste à faire germer les semences qui, en dépit de leur apparence de fraîcheur, sont tenues en suspicion. Lorsque leur faculté germinative descend au-dessous de la moyenne, et que les radicules, émergeant avec peine, paraissent maladives, on ne peut douter qu'on se trouve en présence d'un fait anormal.

De l'avis de marchands grainiers d'une compétence indiscutable, le soufrage se pratique sur une large échelle et la vente des semences ainsi dénaturées se fait au grand jour entre négociants. Quelques villes, situées pour la plupart dans le Midi, m'ont été signalées comme étant les centres de ce commerce frauduleux auquel les agriculteurs ont tort de ne pas prendre garde.

Récemment, quelques lettres d'un marchand grainier, où il était question de luzerne soufrée, sont parvenues à ma connaissance.

Je cueille dans l'une d'elles l'intéressante phrase que voici : « .... Dans le cas où vous désireriez de la luzerne soufrée, *on peut* vous offrir des spécimens plus jolis de couleur que ceux que nous avons eu l'honneur de vous soumettre ; quant à la qualité, vous n'ignorez point qu'elle est bien inférieure à celle de ces derniers. »

Est-ce assez clair ? Apprenez, cher lecteur, que si, par le soufrage, certains négociants nous préparent de la semence de luzerne joliment colorée, ce n'est point avec l'intention de servir vos intérêts.

E. Schribaux,
Directeur de la Station d'essai des semences
à l'Institut national agronomique.

MOYEN DE DÉTRUIRE LA CUSCUTE.

On verse de l'acide sulfurique à raison d'un litre dans trois fois son volume d'eau, mais non l'eau dans l'acide, — notons la différence ; — dans ce dernier cas, des gouttes d'acide peuvent jaillir sur les vêtements, sur les mains et sur la figure de l'opérateur.

On coupe la luzerne au ras du sol. On attend que le soleil ait séché la terre aprés la rosée ou après la pluie. On enlève toute la luzerne coupée et on nettoie le sol au râteau. On répand ensuite le liquide corrosif au moyen d'une pomme d'arrosoir spéciale, qui le divise en pluie ; mais tout arrosoir qui opère cette division peut être employé. Un litre d'acide mêlé à trois litres d'eau suffit pour traiter une tache de 9 à 10 mètres carrés. Le prix de l'acide étant de 25 à 50 centimes, la dépense n'est pas onéreuse, en égard au résultat qu'on obtient.

Ce résultat est que la cuscute est détruite et que les racines de la luzerne émettent promptement de nouvelles pousses. *(Journal des viticulteurs.)*

MULTIPLICATION DES PLANTES PAR BOUTURES.

L'Américum agriculturist indique le procédé suivant aux viticulteurs : il consiste à casser le rameau à employer comme bouture, de manière qu'il pende simplement tenu à la plante-mère par l'écorce. Dans ces conditions, l'écorce conservée suffit pour l'empêcher de se dessécher jusqu'au moment où il se forme des granulations ou un calus sur la

surface coupée, ce qui a lieu huit ou dix jours après que la bouture a été cassée. Alors on la détache et on la place dans des pots de 6 à 8 centimètres de diamètre.

En arrosant et en ombrant un peu moins que pour les boutures ordinaires, les racines sont développées en huit ou dix jours et pas une bouture ne manque.

Cette méthode s'applique avec un égal succès à diverses plantes, telles que bégonias, abutilons, œillets, crotons, héliotropes, pélargoniums, pétunias doubles, etc., et à presque toutes les variétés succulentes ou demi-ligneuses.

(Jardinier suisse.)

ERRATA.

A la 1re partie du Bulletin de l'année 1884, page 290, ligne 1 de la note 3, au lieu de *Pénitent*, lire: *Pénitencier.*

A la 1re partie du Bulletin de l'année 1885, page 185, ligne 5, au lieu de *lheure*, lire: *l'heure.*

Page 187, ligne 26, au lieu de *Ainsi entendu*, lire: *Ainsi entendue.*

Page 190, ligne 18, au lieu de *Mme Comte sauva celui-ci*, lire: *Mmo Comte sauva son mari.*

Page 198, ligne 6, au lieu de *Auberg*, lire: *Aubéry.* Ligne 7, au lieu de *Frizon; Gallia*, lire: *Frizon, Gallia.*

Page 199, ligne 8, au lieu de *in regesto pontificio*, lire: *(apud* Wadingum in regesto pontificio, T. 4, p. 50, 53).

PRIX DES GRAINS, PAR HECTOLITRE, D'APRÈS LES MERCURIALES DES MARCHÉS DU DÉPARTEMENT DE LA LOZÈRE. — NOVEMBRE 1885.

ARRONDISSEMENTS.	DÉSIGNATION DES MARCHÉS.	FROMENT.		MÉTEIL.		SEIGLE.		ORGE.		AVOINE.	
		1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.
FLORAC	Florac	18 50	18 50	16 »	16 »	13 50	13 50	9 80	9 80	7 50	7 50
	Meyrueis	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
	Pont-de-Montvert	» »	» »	» »	» »	14 »	14 »	» »	» »	7 50	9 »
MARVEJOLS	La Canourgue	16 85	16 85	14 45	14 45	12 »	12 »	» »	11 70	6 87	7 80
	St-Chély-d'Apcher	» »	» »	» »	» »	12 75	12 75	» »	» »	» »	» »
	Marvejols	15 75	15 75	» »	» »	12 50	12 50	» »	» »	» »	» »
	Serverette	» »	» »	» »	» »	12 »	12 50	» »	» »	» »	» »
MENDE	Langogne	» »	» »	» »	» »	12 »	12 »	10 »	10 »	7 50	7 50
	Mende	16 25	16 50	14 50	14 75	12 50	12 50	10 »	10 »	7 50	7 50
	Villefort	» »	» »	» »	» »	14 »	14 »	13 »	13 »	7 »	7 »
	Prix moyen	16 83	16 89	14 75	15 06	12 80	12 80	12 70	10 90	7 31	7 71

PRIX DES GRAINS, PAR HECTOLITRE, D'APRÈS LES MERCURIALES DES MARCHÉS DU DÉPARTEMENT DE LA LOZÈRE. — DÉCEMBRE 1885.

ARRONDISSEMENTS	DÉSIGNATION DES MARCHÉS	FROMENT		MÉTEIL		SEIGLE		ORGE		AVOINE	
		1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.
FLORAC	Florac	18 50	18 50	16 »	16 »	13 50	13 50	13 50	13 50	7 50	7 50
	Meyrueis	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
	Pont-de-Montvert	» »	» »	» »	» »	14 »	14 »	» »	» »	9 »	» »
MARVEJOLS	La Canourgue	16 85	17 50	14 50	15 20	12 »	» »	» »	11 70	7 80	7 80
	St-Chély-d'Apcher	» »	» »	» »	» »	12 50	12 50	» »	» »	» »	» »
	Marvejols	15 75	15 75	» »	» »	12 50	12 50	» »	» »	» »	» »
	Serverette	» »	» »	» »	» »	12 50	12 50	» »	» »	» »	» »
MENDE	Langogne	» »	» »	» »	» »	12 »	12 »	10 »	10 »	8 »	8 »
	Mende	17 »	17 »	15 »	15 »	12 50	12 50	10 »	10 »	7 50	7 50
	Villefort	» »	» »	» »	» »	14 »	14 »	13 »	13 »	7 »	7 »
	Prix moyen	17 02	17 18	15 16	16 06	12 83	13 18	11 62	11 64	7 80	7 56

TABLE DES MATIÈRES

PREMIÈRE PARTIE.

A

Abeilles. — Remède contre leurs piqûres, 271.
Abricotier à haute tige, 176.
Ailante (l') glandulosa ou vernis du Japon, arbre vénéneux, 136.
Alcool à extraire de la châtaigne. Communication de Mme Salvat, 27, 78, 205.
Altise (destruction de l'). Rapport de M. D'Aurelle de Paladines, 103, 105.
Annales de l'Institut agronomique, 79, 143.
Apports sur le Bureau de divers produits maraîchers et autres, 104, 130, 151, 207, 245.
Arboriculture fruitière. — Plantation des arbres à fruits, 93. — La chaux en arboriculture fruitière, 113. — Les arbres fruitiers, 117. — Programme du Concours de 1885, 121. — Primes accordées, 284. — Suppression du chevelu des arbres fruitiers lors de leur plantation, 133. — Un mot sur la culture de l'Abricotier à haute tige, 176. — Etudes sur le chancre du Pommier, 216. — L'arboriculture au point de vue utilitaire, par l'abbé Lefèvre, 219. — A bas les gourmands, 258. — Les effets du pincement, 261. — Du soin des écorces, 264.

Arbre (un) vénéneux, 136.
Archéologie. — Envoi, par M. Emile de Moré, d'une planche à annexer à un article paru au Bulletin de février 1884, 26. — Congrès archéologique à Montbrison, 130. — Envoi, par M. le Ministre de l'instruction publique, du premier fascicule des recherches historiques et archéologiques opérées par la Mission scientifique du Mexique, 240. — Projet de création d'un Guide des collections publiques et privées, 354. — Mémoires de MM. Martel et de Launay sur les fragments de crânes humains et un débris de poterie contemporains de l'Ours des cavernes (grotte de Nabrigas, près Meyrueis), 356.
Artichauts (culture des), 135.
Attelage (de l') des bêtes bovines, 179.

B

Beurres frais (concours de), 55.
Boisements dans le Centre, 168.
Boutures (Multiplication des plantes par), 371.
Budget de la Société pour 1885, 31. — Pour 1886, 355.
Bureau de la Société, 5.

C

Cadrans solaire et lunaire du Musée à restaurer, 104.
Castration des oiseaux de basse-cour (voir Chaponnage),
Chancre (études sur le) du Pommier, 216.

Chaponnage. — Leçons pratiques à donner 40, 58. — Instructions sur la castration des oiseaux de basse-cour, 59.

Chaptal. — Son extrait de naissance et de baptême, 362.

Charançons détruits, 69.

Chardons détruits, 138.

Châtaigne (alcool à extraire de la). Communication de Mme Salvat, 27, 78, 205.

Chaux (la) en arboriculture fruitière, 113 ; — en culture maraîchère, 115.

Chemins de fer. — Ligne de Mende à Sévérac avec embranchement sur Marvejols. Renseignements extraits du rapport fait par le Conseil d'administration sur les produits de l'exploitation en Lozère, 145. — Lettre de M. Justin Moulin relative à la ligne projetée entre Mende et Florac, 243.

Club Alpin Français. — Section de la Lozère et des Causses. — Exposé, par M. Joseph Paradan, et admission de cette association à faire l'échange de ses publications avec celles de la Société, 149. — Mémoires de MM. Martel et de Launay sur des fragments de crânes humains et un débris de poterie contemporains de l'Ours des cavernes (grotte de Nabrigas), 356. — Allocution de M. Joseph Paradan au sujet de deux notices de M. Martel sur le *Canon* du *Tarn* et *Montpellier-le-Vieux*, 360.

Collections d'histoire naturelle. — M. Gustave Marty, de Toulouse, offre de se mettre à la disposition des membres de la Société qui désireront visiter ses collections d'histoire naturelle pendant la tenue du Concours régional de cette ville, 129.

Comité d'Archéologie, 6.

Comité de la Pépinière, 6.
Comité de Publication, 5.
Comité de Questure, 5.
Comité (Le) des travaux historiques et scientifiques près le Ministre de l'Instruction publique et des Beaux-Arts (Section des sciences économiques et sociales), signale plusieurs sujets d'étude, 27, 80, 81, 85, 87, 89, 104. — Circulaire du 10 novembre relative à la création d'une Section de Géographie historique et descriptive, et à la Section des Sciences, 351. — Rapport sur le même objet, 352.
Concours d'animaux de boucherie, de volailles, beurres, etc. — Subvention ministérielle, 36. — Nomination de membres du Jury, 31. — Compte rendu, par M. le Président, 39. — Procès-verbal du même concours, 41. — Fixation de la date du Concours de 1886, 281. — Programme approuvé, 355.
Concours d'animaux reproducteurs à Châteauneuf, pour l'arrondissement de Mende, 125. — Nomination des membres du Jury, 147. — Compte rendu, 208.
Concours d'automne. — Programme, 120. — Nomination de membres du Jury, 277. — Procès-verbal de ce Concours, 282. — Rapports divers sur les travaux des lauréats, 293.
Concours nationaux de tir. — Lettre de Mlle Juliette Adam, 240.
Concours régional agricole de Lyon. — Nomination d'un délégué, 129.
Concours régionaux. — Nouvelles circonscriptions à partir de 1887, 278.
Congrès a la Sorbonne des délégués des Sociétés savantes et des Beaux-Arts. — Nomination de délégués, 38 et

77. — Communication par M. André, à la Société qui l'approuve, d'un travail sur *la Vicomté du Gévaudan* dont M. le sénateur de Rozière est prié de donner lec-lecture au prochain Congrès, 77. — Lettres de MM. Th. Roussel, de Rozière et Bourrillon, 97. — Préparation des questions à soumettre au Congrès de 1886, 142. — Circulaire de M. le Ministre relative au Comité des Beaux-Arts, 237. — Lettre de M. le Directeur des Beaux-Arts relative à un travail préparé par M. André, 276.

Congrès archéologique de France à Monbrison, 130.

Conseil d'Administration de la Société, 5.

Contributions directes. — Le Conseil génénéral confie à la Société un ouvrage en planches qui lui a été envoyé par M. le Ministre des finances et qui a pour titre : *Nouvelle évaluation du revenu foncier des propriétés non bâties*, 31. — *La Réforme cadastrale, organe officiel de la Société topographique parcellaire de France*, 130.

Courtillières (destruction des), 138.

Cresson (le) de fontaine, 269.

Cuscute (destruction de la), 33, 371.

D

Décoration du Mérite agricole attribuée à M. Rodier (Joseph), de Langogne, membre de la Société, 32.

Dons. — Par M. Fabre (Casimir), de Mende, d'une pièce de monnaie en cuivre, 32. — Par M. de Mauroy, de sa

brochure sur l'emploi des engrais chimiques, 39. — Par M. Eugène d'Auriac, de deux brochures : 1° *Le pays de Cocagne ;* 2° *Poinsinet et Mlle de Crouzoul*, 39. — Par M. Bourdiol, de Rimeize, de deux pièces de monnaie en cuivre de la 1re République, 39. — Par M. Sion, directeur de l'Ecole normale de Mende, d'un exemplaire de l'ouvrage qu'il a publié, en collaboration de M. Bœll, sous ce titre : *Notions élémentaires des sciences*, 78. — Par M. Lauriol, ancien maire de St-Martin-de-Lansuscle, d'une collection de 217 médailles ou monnaies, 125. — Par M. le Sénateur de Rozière, d'une collection de brochures, 126. — Par M. le Ministre de l'agriculture, de la collection des *Annales de l'Institut agronomique*, 143. — Par M. de Malafosse (Louis), d'un exemplaire de son mémoire sur la situation du vignoble dans le bassin de la Haute-Garonne, 144. — Par M. Emile de Moré de Préviala, du Mémoire qu'il a publié en collaboration de M. Penton-d'Amécourt, sur les Monnaies Mérovingiennes du Gévaudan, 144. — Par M. Moulin, conseiller à la Cour de Nimes, d'un exemplaire du *Rationale divinorum officiorum*, composé par Guillaume Durand, 146. — Par M. Fabre (Casimir), de Mende, de monnaies de cuivre des 17 et 18e siècles, 150. — Par M. l'abbé Boissier, vicaire à Mende, de six pièces de monnaie, 206. — Par M. le Ministre de l'Instruction publique, du premier fascicule des recherches historiques et archéologiques opérées par la *Mission scientifique au Mexique*, 240. — Par M. Léon Lallemand, d'un exemplaire de son *Histoire des enfants abandonnés*, ouvrage couronné par l'Académie des Sciences morales et politiques, 280. — Par M. Passebois, de plusieurs objets

destinés au Musée, 281. — Par M. André, d'une ancienne serrure de coffre-fort, 281. — Par M. E. D'Auriac, d'une notice sur Vincent Voiture, 355. — Par M. André, d'un fragment de statue, 356. — Par MM. Martel et de Launay, de plusieurs mémoires sur l'Archéologie, etc., 356, 360.

Drainage hygiénique des écuries et des étables, par le colonel Paul Basserie, 31.

E

Echalas (conservation des), 74.

Egermage de la Pomme de terre, 180.

Encouragement a l'agriculture. — Programme des Concours d'automme, 120. — Primes accordées, 282.

Engrais chimiques. — Brochure envoyée par M. de Mauroy, sur l'emploi de ces engrais, 39.

Enquête parlementaire sur la crise agricole, industrielle et commerciale — Réponses aux questionnaires, 28.

Enseignement agricole. — Concours de 1885, 123. — Récompenses accordées, 292.

Errata, 372.

Etalons. — Loi relative à la surveillance des étalons, 244. — Arrêté ministériel portant réglement pour l'exécution de cette loi, 247.

F

Fourmis détruites, 181.
Fourrages (les), 165.
Fromagère (Industrie). — Concours de fromages, 53. — Lettre du Directeur de l'école de Fromagerie de Ruffieu (Ain), sur l'industrie laitière, 99.
Fumier. — Amélioration des fosses à fumier, 232.

G

Galerie lozérienne. — Envoi, par M. Léon Say, à M. le Président qui lui en avait fait la demande, du portrait de son oncle, Charles Comte, né à Ste-Enimie, à placer dans la galerie des portraits des hommes marquants originaires du département, 146. — M. Benoît, notaire à Villefort, a fait connaître à M. le Président qu'il espérait pouvoir lui donner prochainement le portrait du général Sauvan, originaire de la Lozère. M. Benoît réclamera aussi à un membre de la famille le portrait de M. l'abbé Ranc, né à Villefort, ancien recteur de trois académies. En attendant, M. Benoît envoie une notice sur cet abbé, qui sera insérée au Bulletin, 147.
Guide des collections publiques et privées d'Archéologie, etc., 354.

H

Herbier de Prost. — M. Ch. Flahault, professeur à la Faculté de Montpellier, a visité cet Herbier qui fait partie des collections de la Société, et s'est promis de le mentionner dans un travail qu'il prépare sur la Flore Cryptogamique de la France, 206.

Histoire. — Poësie de Pierre de Rodes Castain, de Marvejols, rapportant la défaite des troupes du sieur D'Ondredieu, au lieu du Buisson, le 6 mars 1617, 99. — Lettre de M. Moulin, conseiller à la Cour d'appel de Nimes, relativement au projet patriotique de graver l'effigie du Comte Chaptal sur les médailles décernées aux lauréats des Concours départementaux de la Lozère, 127. — Notice sur Charles Comte, par M. Moulin, conseiller à la Cour d'appel de Nimes, 185. — Notice sur le cardinal Bragose, par le même, 198. — Notice sur l'abbé Ranc, par M. Benoît, de Villefort, 245. — Extrait de naissance et de baptême du Ministre Chaptal, envoyé par M. E. Ignon, et lettre d'envoi, 362.

Horticulture. — Exposition de Lyon, 80. (Voir aussi au mot Jardinage). — Multiplication des plantes par boutures, 371.

I

Insectes (destruction des) parasites des animaux, 69.

Irrigations. — Programme du Concours de 1885, 123. — Primes décernées, 287.

J

Jardinage. — Les choux en culture maraîchère, 115. — Primes aux cultures maraîchères, 289. — Culture des artichauts, 135. — Destruction des Courtillières, 138. — Envoi, par M. Nègre, jardinier à Conteville, de graines et de plants à distribuer, 242 et 277. — Pinçage des légumes, 267. — Le cresson de fontaine, 269. — Multiplication des plantes par boutures, 371.

L

Laitière (industrie). — Lettre du Directeur de l'école de Fromagerie de Ruffieu (Ain), 99. — Communications de M. de Carbon-Ferrière, chef du Service pastoral de la région, concernant l'acquisition d'un matériel de laiterie perfectionné, et vœu de la Société à ce sujet, 240, 241. — Réponses de MM. Daudé, maire de Marvejols, et P. Laurens, maire du Buisson, au questionnaire relatif à l'enquête sur l'industrie laitière, 242. — Le Conseil général a admis le vœu pour la création en Lozère d'une école de laiterie, 244.

Limaces (destruction des), 75.

Liste des Membres de la Société, 7.

Liste des Sociétés correspondantes, 23.

Luzerne (soufrage des semences de), 369.

M

Mastic pour les fûts qui perdent du vin, 137.

Médailles décernées aux lauréats des divers concours organisés par la Société. — Remplacement de l'effigie d'Olivier de Serres par celle du Ministre Chaptal, 30. — Lettre de M. Moulin, conseiller à la Cour d'appel de Nimes, 127.

Mercuriales. — Janvier, 76. — Février, 94. — Mars, 95 — Avril, 139. — Mai, 182. — Juin, 183. — Juillet, 235. — Août, 236. — Septembre, 274. — Octobre, 350. — Novembre, 373. — Décembre, 374.

Météorologie. — Encouragement aux observateurs, 123, 290.

Mûrier (les parasites du), 152.

Musée. — Restauration des cadrans solaire et lunaire de la façade du Musée, 104.

N

Nécrologie. — M. Paulin de Malafosse, 37. — M. Alfred de Framond, 275.

Nomination de membres de la Société, 40, 104, 130, 151, 244, 277, 366.

Numismatique. — Envoi, par M. E. de Moré de Préviala, d'un exemplaire du mémoire publié en collaboration de

M. Ponton d'Amécourt, sur les Monnaies Mérovingiennes du Gévaudan, 144. — Acquisition pour le Musée de deux monnaies d'argent faisant partie d'un plus grand nombre, trouvées dans un champ de la commune de St-Frézal-d'Albuges, 150. — Questionnaire envoyé par la Société française de Numismatique et d'Archéologie, 354.

O

Oiseaux (conservation des petits). — Vœu proposé par M Louis Jourdan et adopté par la Société, 150.

Ornithologie. — Commission instituée auprès du Ministre de l'Insteuction publique, et lettre ministérielle envoyant des exemplaires d'un questionnaire, 142, 143.

P

Pinçage des légumes, 267.

Pisciculture. — Les ennemis du Pisciculteur, le *Dytique*, 70. — Etablissement de pisciculture du lac de Saint-Front (Haute-Loire), 110.

Pomme de terre (égermage de la), 180.

Pommier. — Etudes sur le chancre du Pommier, 216.

Portraits photographiés des anciens Présidents de la Société. La collection s'est enrichie de celui de M. le Baron Octave de Chapelain, 146.

Poussins. — Distinction de la race chez les poussins, 91.

Présentation de M. Carbon-Ferrière, inspecteur-adjoint des forêts, à Millau, nouvellement élu membre de la Société, 141.

R

Raisin conservé par un nouveau procédé, 175.

Reboisement — Plantations en bordure. — Programme du Concours de 1885, 120. — Reboisement dans le Centre, 168. — Procès-verbal du Concours, 282.

S

Séances de la Société. — Séance du 8 janvier, 26. — 5 février, 37. — 5 mars, 77. — 9 avril, 97. — 7 mai, 125. — 11 juin, 141. — 9 juillet, 205. — 6 août, 237. — 10 septembre, 242. — 22 octobre 275. — 5 novembre, 280. — 5 décembre, 351.

Sériciculture. — Les parasites du Mûrier, 152.

Service pastoral. — Vœu pour la création d'un service pastoral dans la Lozère, 79. — Autre vœu ayant le même objet, 241.

Siphon automatique envoyé par l'inventeur, M. Giral, de Langogne, 206.

Soufrage des semences de Luzerne, 369.

Subventions.— De M. le Ministre de l'Agriculture; concours de boucherie etc., 26. — De M. le Ministre de l'Agriculture, pour concours agricoles divers, 141. — De M. le Ministre de l'Instruction publique, 239. — M. le Président fait connaître la décision prise par le Conseil général, dans sa session d'août, en ce qui concerne les crédits pour publications historiques et pour semis de vignes américaines, 243.

Sulfure de carbonne (le) au château de Buzet (Lot-et-Garonne), 172.

T

Tonkin. — Rapports envoyés par M. le Ministre de la Marine et des Colonies, sur la situation agricole, industrielle et commerciale au Tonkin, 78.

U

Union Lozérienne de Nimes. — Compte rendu de ses travaux pendant l'année 1883-1884, 39.

Usages et réglements locaux ayant force de loi dans le département de la Lozère, par M. Albert Fayet, juge d'instruction à Orange, 148. (Voir le texte de ce document inséré avec pagination spéciale à la suite de la 1re partie du Bulletin de Juin) — Rapport de M. Rimbaud, au nom de la commission chargée d'examiner ce travail, 203.

V

Vin. — Mastic pour les fûts qui perdent du vin, 137. — Moyen de guérir le vin aigri ou moisi, 272.

Viticulture. — Conservation des échalas, 74. — Destruction de l'altise, par M. d'Aurelle de Paladines, 103, 105. — Effets de la taille de la vigne sur le degré

alcoolique du vin, 106. — Programme du Concours de 1885, 121. — Primes accordées, 284. — De la taille de la vigne comme préservatif contre les gelées de printemps, 131. — Envoi, par M. de Malafosse, d'un exemplaire de son mémoire sur la situation du vignoble dans le bassin de la Haute-Garonne, 144. — Le sulfure de carbonne au château de Buzet (Lot-et-Garonne), 172. — Nouveau mode de conservation du raisin, 175. — Réunions viticoles organisées par la Société centrale d'agriculture de l'Hérault, 240. — Circulaire relative à un remède pour la guérison de la vigne, par M. Toussaint Chavagnac, 242. — Fixation des prix auxquels pourront être livrés les plants de semis ou de boutures de vignes américaines provenant de la Pépinière départementale, 244. — Les vignes américaines, 366.

Voeux de la Société. — Création d'un Service Pastoral dans la Lozère, 79. — Demande de la collection des *Annales de l'Institut agronomique*, 79. — Conservation des petits oiseaux, 150. — Rétablissement du crédit précédemment alloué par le Conseil général pour semis de vignes américaines, 243.

Volailles. — Leçons pratiques de chaponnage à donner, 40, 58. — Instructions sur la castration des oiseaux de basse-cour, 59. — Concours de volailles grasses, 51. — La race de Crévecœur, 73. — Distinction de la race chez les poussins, 91. — Du choix de la nourriture des volailles pendant l'hiver, 252.

USAGES

ET

RÉGLEMENTS LOCAUX

AYANT FORCE DE LOI

DANS LE

Département de la Lozère

RECUEILLIS AVEC LE CONCOURS

DE

MM. LES JUGES DE PAIX DE CE DÉPARTEMENT

Par M. ALBERT FAYET

Juge d'instruction de l'arrondissement d'Orange

« Ea quæ longa consuetudine
« comprobata sunt, ac per annos
« plurimos observata velut tacita
« civium conventio, non minus
« quam ea, quæ scripta sunt, jura
« servantur. »
(Dig. de legibus — 35 fr. Hermog.)

MENDE
IMPRIMERIE TYPOGRAPHIQUE PRIVAT
5, RUE BASSE, 5.

1885.

INTRODUCTION.

On peut définir l'usage : « *Tout ce qui se prati-* « *que d'ordinaire dans un pays par rapport aux* « *différentes affaires qui se traitent parmi les hom-* « *mes.* » Cette définition a été adoptée par Toullier, t. 1er n° 158 ; Merlin rep. v. usages t. 18, p. 250.

Chez les Romains, les mots *usage* et *coutume* étaient synonymes. On les trouve réunis dans la loi 2 cod. liv. 8 tit. 53 : *Consuetudinis usûs que longævi non vilis auctoritas est.*

En France, on aussi, pendant longtemps, attaché les mêmes idées à ces mots, mais peu à peu on s'est habitué à les distinguer. On a d'abord nommé *coutume* ce que l'on considérait comme loi non écrite, et *usage* ce qui, étant de pure tradition, n'était pas toujours obligatoire. Plus tard, on a appelé *coutumes* les règles qui s'étaient introduites dans les mœurs et que l'autorité législative avait fait recueillir. Le nom d'*usage* est resté à celles dont il n'existait point de rédaction ordonnée ou approuvée par le Souverain. C'était dans ce dernier sens que l'on entendait ces mots avant la Révolution. (Merlin loc. cit. § 1er).

Lorsque, dans les premières années de notre siècle, le Premier Consul eut la pensée de doter la France d'une législation uniforme, de substituer la concision et la

clarté à la confusion résultant de la multitude des lois, coutumes et statuts locaux, qui avaient régi les différentes parties de son territoire, il dut conserver toutes les anciennes dispositions conciliables avec la loi nouvelle. Les variétés de sol, de climat, de culture, les besoins des localités, les mœurs et la nature même des choses avaient rendu impossible l'application de règles identiques et uniformes à tous les habitants d'un vaste territoire. L'abrogation complète des anciennes coutumes locales eût porté préjudice aux intérêts des populations, sans profit réel et appréciable pour l'intérêt général.

Le législateur a donc, non seulement laissé subsister et respecté ceux des anciens *usages locaux* dont l'utilité se trouvait consacrée par les faits accomplis et par le vœu tacite des populations, mais encore il y a souvent renvoyé d'une manière expresse, donnant ainsi force de loi à l'usage.

Ainsi, notre code civil dispose que : l'usage des eaux courantes (art. 644, 645), la hauteur et le mode de construction des clôtures dans les villes et faubourgs (art. 663) ; les distances à observer entre les héritages (art. 671) ; les constructions susceptibles par leur nature de nuire au voisin (art. 774) ; les délais à observer pour les congés et les payements des termes en matière de baux ; les réparations locatives, les obligations des fermiers entrant et sortant (art. 1736 et s.), auraient pour règle *l'usage des lieux, les règlements particuliers, les coutumes.*

Ces usages, et un grand nombre d'autres auxquels se réfèrent les dispositions législatives, malgré leur utilité incontestable, n'avaient été constatés et re-

cueillis nulle part d'une manière claire et précise. Aussi était on obligé d'avoir recours à des actes de notoriété pour établir leur existence. Ces actes étaient des certificats authentiques, délivrés par les officiers de judicature, de ce qui se pratiquait dans leur ressort. Aucune loi ne les avait imposés, et ils s'étaient introduits et tenaient lieu d'*enquêtes turbes* abrogées par l'ordonnance de 1667 (Merlin rép. v. acte de notoriété n° 1er).

Ce mode mode de preuve ne peut plus être légalement employé depuis la rédaction de l'article 1041 du code de proc. civile.

Aussi, toutes les fois que j'ai eu à résoudre une question réglementée par l'usage, je me suis trouvé dans un grand embarras.

Il doit en être un peu de même, ce me semble, pour MM. les Juges de Paix, appelés quelquefois à un poste éloigné de leur pays. Ils peuvent se trouver, au lendemain de leur installation, dans la nécessité de trancher des différends régis par des usages aussi inconnus pour eux que les lois d'un pays étranger, et que ne connaissent même pas leurs justiciables, habituellement fort peu au courant d'une foule de règles qui règlementent, avec la puissance de la loi, leur vie agricole et industrielle.

C'est pour parer à cet inconvénient que M. le Ministre de l'Intérieur, par une circulaire en date du 26 juillet 1844, et M. le Ministre de l'Agriculture, par deux autres circulaires en date des 5 juillet 1850 et 15 février 1851, avaient chargé MM. les Préfets de nommer des commissions chargées de recueillir et de constater les usages locaux. Conformément à ces ins-

tructions, dans certains départements, ces commissions furent organisées et les usages et règlements locaux ont été soigneusement recherchés et réunis dans des documents officiels.

Malheureusement, dans la Lozère, il n'a rien été fait.

J'ai cependant résolu de rechercher et d'étudier les usages de ce département.

Ce travail devait avoir pour moi le double avantage de me permettre de connaitre les principes règlementant cette matière et de m'instruire sur les coutumes légales de mon pays. Mais cette tâche aurait été difficile à accomplir si je n'avais pas trouvé, auprès de MM. les Juges de Paix du département et de quelques amis compétents, un concours bienveillant et précieux, et, dans tous les cas, les indications que j'aurais données auraient manqué de ce caractère d'authenticité que ces personnes pouvaient leur donner.

C'est donc pour moi un devoir, si mon étude peut offrir quelque intérêt, d'en partager le mérite avec mes collaborateurs.

Orange, le 18 mai 1885.

TITRE PREMIER.

CHAPITRE Ier.

Des servitudes.

SECTION Ire. — DU BORNAGE.

Les usages locaux ont force de loi en ce qui concerne : *Les opérations matérielles propres à opérer le bornage.* (art 646 du c. civ. et 6 de la loi du 25 mai 1838).

Quoique nous ayons placé l'examen de cette question au titre intitulé des *servitudes*, nous n'avons pas voulu, pour cela, reconnaître au bornage les caractères d'une servitude, mais suivre seulement la division adoptée par les rédacteurs du code civil. Ces derniers ont en effet placé les articles relatifs à cette matière au chapitre 1er des servitudes, sous la rubrique : « *des servitudes qui dérivent de la situation des lieux.* » Mais tous les auteurs admettent que le droit, dont tout propriétaire est investi, de pouvoir contraindre, par les voies légales, son voisin à effectuer le bornage, ne peut être considéré comme dérivant d'une servitude proprement dite. (Dalloz V. servitudes n° 361.)

Ce droit résulte des dispositions de l'article 646 ainsi conçues : « *tout propriétaire peut obliger son voisin au bornage de leurs propriétés contigües.* ».

L'on pourrait penser que l'article 646, à raison de la

généralité de ses termes, est toujours applicable et qu'il n'y a pas lieu de distinguer entre les fonds ruraux et les fonds urbains. Ce serait là une erreur. Les législateurs ne se sont préoccupés en cette matière que de l'intérêt des fonds ruraux. Lorsqu'il y aura empiètement sur les fonds urbains, c'est par l'action en revendication que l'on devra faire valoir ses droits. (Cross. code rural.)

L'article 646 ajoute : « *le bornage se fait à frais communs.* » Il a lieu, en effet, dans l'intérêt des propriétaires riverains, et l'on aurait pu dire qu'il doit se faire contradictoirement.

Cette opération du bornage, qui a pour but d'éviter dans l'avenir des contestations sur la délimitation des propriétés, a été vue avec la plus grande faveur sous la législation la plus ancienne. *C'est la garantie de la paix,* disaient les Romains. Aussi, suivant une loi de Numa, quiconque avait déplacé une borne, était-il puni de mort (dig. 4. 9 ad legem Juliam peculatus.)

C'est pour cela que les auteurs et la jurisprudence reconnaissent au Magistrat, appelé à statuer sur une contestation relative au bornage, le droit non seulement d'imposer cette opération aux parties litigantes, mais encore, d'ordonner d'office la mise en cause des propriétaires des terrains compris dans le même tènement (Cass. 9 novembre 1857.)

Mais ni le code, ni les commentateurs n'indiquent comment le bornage doit être opéré ou à quels signes on pourra le reconnaître, lorsqu'il aura été effectué. Il faut donc, ainsi que le décide la doctrine, s'en rapporter aux usages locaux.

Le bornage comprend deux opérations : 1° la délimitation des propriétés qui se fait par l'examen des

titres et par l'application du plan cadastral ; 2° la plantation des bornes destinées à laisser sur le terrain des signes ostensibles du bornage. On entend « par *borne*, « en général, toute séparation naturelle ou artificielle « qui marque les confins ou la ligne de division entre « des héritages contigus. On peut planter des arbres « ou une haie pour servir de bornes, creuser un fossé, « élever un mur.... mais on entend communément par « bornes, des pierres plantées debout et enfoncées en « terre aux confins de deux héritages... Toullier, t. 3) » (Cass. 2 novembre 1808.)

Anciennement, dans la Lozère, lorsque les propriétaires voulaient procéder au bornage, ils choisissaient des experts qui se rendaient sur les lieux, recherchaient la délimitation des terrains et dressaient un procès-verbal de leurs opérations. Cela résulte de divers documents que nous avons consultés, et notamment d'un acte dressé le 12 juin 1485 entre noble de Cadoina et Etienne Doladille et autres habitants du Bergougnoux.

On choisissait quelquefois, comme borne, un arbre, un accident de terrain ; d'autres fois, on plantait en terre une pierre ou on creusait dans le rocher une coche, connue dans le pays sous le nom de *piquière*, ayant généralement la forme tantôt d'une auge et tantôt d'une croix de Malte. Ce dernier mode était usité dans certaines régions du département, surtout dans le canton du Bleymard. Ces terrains auraient appartenu, selon les uns, aux Seigneurs, selon les autres, aux Chevaliers de Malte. Il n'est plus employé de nos jours.

Actuellement, les signes du bornage consistent, selon la nature du terrain, dans des pierres plantées en terre par la main de l'homme et appelées, pour cette raison,

par certains auteurs bornes artificielles, ou bien dans des rochers remarquables par leur forme ou leur dimension, sur lesquels on trace un signe dit : *piquières* et, pour ce motif, désignés sous le nom de bornes naturelles pour les distinguer des premières.

L'on choisit le premier moyen lorsque le terrain n'est pas accidenté ou lorsque l'on ne trouve pas des blocs de rocher assez bien situés pour servir de point de repère.

Voici comment on procède pour la plantation des bornes artificielles.

Celui qui est chargé de l'opération, après avoir bien établi la délimitation des terrains, plante en terre une pierre plate. Il la place de champ, sur la ligne divisoire des héritages, de manière que l'arète se trouve dans la direction du point symétrique opposé de la même ligne et formant le point extrême d'un côté. Cette pierre est en saillie de 10 à 15 centimètres hors du sol. De chaque côté, on place aussi de champ, un morceau d'une autre pierre plate, cassée en deux portions à peu près égales, comme si l'on cherchait à consolider la borne elle même ; mais à la différence de cette dernière, elles sont enfoncées en terre et ne forment pas saillie à la surface. Plus tard, s'il s'élevait une contestation sur le point de savoir si la pierre formant saillie est ou non une borne, en prendrait les deux portions de pierre placées sur les côtés ; on chercherait à raccorder les cassures, et si l'on y parvenait, on devrait conclure que la pierre placée au milieu est une borne. A raison des indications précieuses que ces deux portions de pierre peuvent fournir, on les appelle généralement des *témoins* ; dans

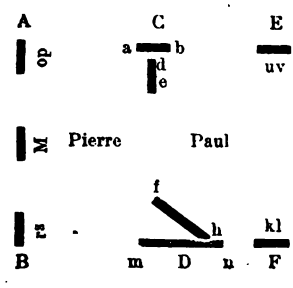
le canton de St-Germain-du-Teil, elles sont connues sous le nom de *filleules*, et dans celui de Chanac, par le mot patois *filioques*.

Quelquefois, au lieu de ces témoins, on place autour de la pierre destinée à servir de borne des fragments de brique ou des morceaux de charbon.

Dans le canton de Barre, on fait trois entailles dans la culasse. On entend par cette expression, l'arête de la pierre enfouie dans le sol et opposée par conséquent à l'arête formant saillie.

Si les deux terrains ont chacun un côté situé sur le prolongement de la même ligne et un autre côté commun, on plante une borne de manière qu'elle se trouve sur chacun des côtés situés sur la même ligne ; au point d'intersection des deux héritages, et au dessous, sur le côté commun, une seconde borne qui touche par l'une de ses extrémités à la première. Si les deux côtés situés sur la même ligne et le côté commun sont perpendiculaires, l'un par rapport à l'autre, l'on obtiendra avec les bornes une figure ayant l'aspect d'un T ; s'ils sont obliques, d'un Y droit ou renversé, selon la situation des terrains.

Prenons un exemple afin de jeter plus de clarté dans nos explications :



Pierre est propriétaire de la parcelle ABCD et veut obtenir son bornage avec la propriété CDEF, appartenant à Paul.

Une fois la contenance des deux héritages bien établie, celui qui est chargé de l'opé-

ration se transporte au point C et plante la borne *ab*, de manière que la pierre se trouve à la fois sur les lignes ou côtés AC et CE et que l'arète se trouve dans la direction des points A et E ; cela n'est possible qu'à la condition que C E se trouve sur le prolongement de AC. Au point *d*, il plante la pierre *de*, l'on a ainsi une figure *aCbde*, ressemblant à un T. En D, au contraire, les bornes *fhmDn* ont l'aspect d'un Y couché sur la jambe, parce que la ligne *Cdefh* est brisée à partir du point *f*. Aux points A, B, E, F, on plante une borne dans la direction du point symétrique opposé ainsi *op*, *rs*, *uv*, *kl*.

Si la distance qui sépare les points extrêmes, A et B par exemple, est trop grande, on place comme en M, des bornes supplémentaires. On agit de même lorsque les accidents de terrain empêchent de voir un des points symétriques opposés. Dans certains pays, les points où ces bornes supplémentaires sont placées correspondent à une division uniforme du côté..... du tiers ou du quart. Ce procédé offre l'avantage de retrouver facilement la longueur exacte d'un côté, alors même que certaines bornes ont disparu.

Enfin, si diverses parcelles ont un point de contact commun, l'on plante autant de bornes au point d'intersection qu'il y a de lignes séparatives ; l'on obtient ainsi une figure ayant l'aspect d'une étoile.

Il est encore préférable, lorsque l'état des lieux ou la nature du terrain le permettent, de prendre comme bornes les limites naturelles formées par des blocs de pierre ou des bancs de rocher qui ne peuvent être déplacés, et d'y laisser une empreinte, la *piquière*, destinée à les reconnaître.

Lorsqu'on découvre, à l'extrémité d'un terrain, un rocher pouvant servir de limite, on y creuse à l'aide d'un ciseau en fer une coche appelée *piquière*.

La piquière est aujourd'hui creusée en forme d'auge sur la ligne divisoire des parcelles ; elle a une longueur de 5 à 6 centimètres sur une profondeur de 2 centimètres environ ; la pointe est dirigée, comme l'arête des borne, vers la piquière du point symétrique opposé du même côté.

Si les terrains ont des points de contact, on procède de la même manière que pour les bornes. On creuse, au point d'intersection, des lignes formant le côté, autant de piquières qu'il y a de lignes.

L'opération du bornage n'est pas difficile lorsqu'elle est effectuée sur des terrains nus, sur lesquels la vue peut aisément s'étendre, mais elle est plus compliquée lorsqu'elle est pratiquée sur des terrains boisés. Dans ce cas, soit pour la délimitation des héritages, soit pour le bornage, l'on se sert comme points de repère de signaux tels que fagots, botte de paille placés au bout de perches ou sur des arbres, ou de rochers élevés, ou d'arbres remarquables par leur taille ou leur essence.

SECTION 2e. — DE LA CLOTURE.

Les usages locaux ont force de loi en cette matière, en ce qui concerne :

1° *L'indication des lieux dans lesquels la clôture est obligatoire.*

2° *Le mode de construction à suivre, la nature des matériaux à employer, les proportions à observer.*

« Chacun » dit le législateur dans l'article 663 du

code civil : « peut contraindre son voisin, dans les villes « et faubourgs, à contribuer aux constructions et répa- « rations de la clôture faisant séparation de leurs mai- « sons, cours et jardins assis es-dites villes et faubourgs : « la hauteur de la clôture sera fixée suivant les règle- « ments particuliers ou les usages locaux constants et « reconnus, et, à défaut d'usages et règlements, tout « mur de séparation entre voisins qui sera construit ou « établi, doit avoir au moins 32 décimètres de hauteur, « compris le chaperon, dans les villes de 50,000 habi- « tants, et de 22 décimètres dans les autres.... »

1° *Indication des lieux dans lesquels la clôture est obligatoire.* — Aux termes de l'article 663, un propriétaire ne peut obliger son voisin à contribuer à la clôture des terrains que lorsque ces terrains se trouvent compris dans le périmètre d'une ville ou d'un faubourg. Dès lors, la clôture n'est pas obligatoire dans les campagnes, et celui qui voudrait en établir une devrait l'édifier sur son propre héritage et à ses frais (Limoges, 20 juin 1822.)

Il faut donc, pour savoir si la clôture est obligatoire, rechercher, tout d'abord, si le lieu sur lequel elle doit être édifiée fait partie d'une ville, d'un faubourg ou de tout autre agglomération. Comment pourra-t-on y parvenir ? « Il n'est pas toujours facile, dit Dalloz J. G. V° « servitudes, de le reconnaître ; quand une réunion « d'habitants présente les caractères d'une ville ; les « circonstances et les usages peuvent aider à décider « la question... »

Lors de la rédaction du code civil, la section du Tribunat proposa de donner le nom de ville aux réunions d'habitants ayant 1,000 âmes et au-dessus, mais cette

proposition ne fut malheureusement pas accueillie ; si elle avait été admise, elle aurait fait cesser dans la pratique les doutes sur ce point. Demolombe, V° servitudes, n° 380, indique une autre règle. « S'il existe, « dit-il, un acte de l'autorité administrative qui confère « expressément ou qui reconnaît implicitement cette « qualification au lieu dont il s'agit, il est certain que « les tribunaux doivent s'y conformer ; s'il n'existe « aucun précédent de ce genre, les Magistrats doivent « le décider en fait et à raison de l'importance plus ou « moins grande de l'endroit, de ses établissements « publics, de bienfaisance et autres..... »

Dans la Lozère, l'administration donne dans les états de recensement de la population le nom de ville aux agglomérations de 1,000 habitants et au-dessus.

D'après l'usage, celles de Mende, Langogne, Villefort, Marvejols, Saint-Chély, le Malzieu, Florac, Ispagnac prennent le nom de ville.

On entend par faubourg « la partie d'une ville qui « se trouve au-delà de ses portes ou de son enceinte, et « qui se compose de la continuité des maisons qui se « touchent » (Demolombe, n° 380). C'est à peu près la définition que nous trouvons au Digeste 50-60-12, de continentia urbis ædificia.

Aujourd'hui que toutes les villes sont ouvertes, il est difficile de dire où commence le faubourg et où il finit. Il est plus naturel de laisser aux Magistrats le soin de le décider.

Nous avons dit que la clôture était obligatoire, dans les villes et faubourgs, pour les terrains comprenant des constructions, des cours et des jardins ; ce sont du reste les termes de la loi, mais l'on est d'accord pour

reconnaître que cette énumération n'est qu'énonciative et que, par suite, on doit l'étendre à d'autres terrains tels que les chantiers..... mais non point à ceux que l'on considère comme ruraux, comme les champs, les prairies, alors même que ces immeubles seraient compris dans l'enceinte de la ville (tribunal de la Seine, 3 août 1871).

§ 2° *Mode de construction à suivre, choix des matériaux à employer, proportions à observer.* — La clôture dont parle l'article 663 est celle qui est faite à l'aide d'un mur. « Le législateur n'a, en aucune façon, en« tendu faire allusion aux haies vives ou sèches, cloi« sons ou palissades » (Demolombe, n° 381, et Cass., 1er février 1880.)

Généralement, la clôture est faite au moyen de moellons bâtis à chaux et sable. Les dimensions sont de : 30 centimètres de profondeur, de 60 centimètres à la base, de 50 centimètres au couronnement, pour l'épaisseur ; de 1 mètre 60 à 2 mètres audessus du sol, pour la hauteur. A Langogne, Saint-Chély, le Malzieu, les murs sont à pierre sèche. A Villefort, les jardins sont entourés de murs élevés d'un mètre environ à pierre sèche. Il n'y a pas d'usages pour Florac, Ispagnac.

Selon la doctrine et la jurisprudence, tout propriétaire a le droit d'élever un mur de clôture sur la limite extrême de son terrain, nonobstant un usage local contraire à cette règle. C'est ce qui a été jugé, le 1er juillet 1881, par le tribunal d'Evreux sur l'appel d'un jugement rendu par M. le Juge de Paix de Couches. Ce Magistrat avait ordonné la démolition d'un mur de clôture, édifié dans ces conditions, contrairement aux usages locaux du département de l'Eure.

Si les deux terrains que l'on veut clôturer, et nous employons à dessein cette expression pour qu'il n'y ait pas confusion entre les prescriptions des articles 663 et 648, ne sont pas sur le même plan, s'il y a par suite une différence de niveaux, l'usage, dans le canton de Mende, oblige le propriétaire dont le fonds est le plus élevé à supporter les frais d'édification et d'entretien du mur compris entre la surface du terrain de son voisin et celle de sa propriété. Cette partie de construction est en effet dans son intérêt exclusif, puisqu'elle sert de mur de soutènement pour son terrain. Cette règle est généralement suivie dans les travaux exécutés par l'administration vicinale.

SECTION 3e. — DES PLANTATIONS.

Les usages locaux ont force de loi en cette matière dans ce qui a trait : *à la distance à observer dans les plantations.*

L'article 671 de la loi du X pluviôse an VII était ainsi conçu : « Il est permis de planter des arbres de « haute tige jusqu'à la distance prescrite par les règle- « ments particuliers actuellement existants ou par les « usages locaux constants et reconnus, et, à défaut de « règlements et usages, jusqu'à la distance de 2 mètres « de la ligne séparative des deux héritages, pour les « arbres de haute tige, et à la distance d'un demi mètre « pour les autres arbres et pour les haies vives... »

Lorsqu'il n'existait pas des usages ou règlements déterminant jusqu'à quelle limite extrême un propriétaire pouvait faire des plantations, on s'en rapportait aux dispositions de l'article 671. C'est ce qui avait lieu dans la Lozère où il n'existait, à ce sujet, ni règlements ni

usages locaux. Toutefois, dans les cantons de Villefort, de Saint-Germain-de Calberte, on n'a jamais observé aucune distance pour les plantations de châtaigniers.

Dans le canton de Florac, l'usage n'impose pas l'obligation d'observer de distance pour la plantation des châtaigniers, si le terrain sur lequel elle est faite est contigu à une châtaigneraie ; mais si la parcelle voisine est tout autre, une terre labourable par exemple, il faut alors observer la distance légale.

Mais dans l'interprétation de l'article 671 une difficulté s'élevait souvent sur la classification à faire entre les arbres de haute et de basse tige. Dans la doctrine, les uns disaient : que l'on devait considérer la hauteur de l'arbre ; d'autres, au contraire, soutenaient : que l'on devait tenir compte seulement de l'essence.

La nouvelle loi du 20 août 1881 a pour effet de faire cesser les doutes sur ce point, et c'est pour cela qu'elle a, dans la modification de l'ancien texte, introduit les dispositions suivantes : « Il n'est permis d'avoir des « arbres, arbrisseaux et arbustes près de la limite de la « propriété voisine qu'à la distance prescrite par les « règlements particuliers actuellement existants et re- « connus, et, à défaut de règlements et usages, qu'à la « distance de 2 mètres de la ligne séparative des deux « héritages pour les plantations dont la hauteur dépasse « 2 mètres, et à la distance d'un demi-mètre, pour les « autres plantations. »

L'on devra donc, à l'avenir, tenir compte, non point de la nature ou de l'essence de l'arbre, mais, ce qui est plus rationnel et plus conforme au résultat que le législateur a eu en vue, de sa hauteur. Si, contrairement aux dispositions de la nouvelle loi ou des usages locaux,

des plantations sont faites à une distance moindre que celle qui est imposée, il y aurait lieu de faire application des termes de l'article 672 ainsi conçus : « Le voisin « peut exiger que les arbres et arbustes plantés à une « distance moindre que la distance légale soient arra- « chés ou réduits à la hauteur déterminée par l'article « précédent, à moins qu'il n'y ait titre, destination du « père de famille ou prescription... »

L'ancien article 672 imposait au Magistrat, lorsque la distance légale n'avait pas été observée, l'obligation d'ordonner que l'arbre serait arraché. Avec la nouvelle loi, le juge a la faculté d'enjoindre à celui qui a planté un arbre, dont la hauteur dépasse deux mètres, contrairement à l'usage ou aux dispositions de l'article 671, de le réduire à la hauteur déterminée par ce dernier article. La distance se calcule à partir du milieu de l'arbre à la ligne séparative des héritages. Par suite, si un arbre, planté à l'origine à la distance légale, en grossissant, empiéte sur cette même distance, de telle sorte qu'il n'y ait plus deux mètres entre la ligne séparative des héritages et le point le plus rapproché de la circonférence de l'arbre, nous ne disons pas du point formant le centre, cet arbre devra néanmoins être conservé puisque le centre de la circonférence est toujours à la distance de deux mètres de l'héritage voisin.

Questions accessoires. — *Fruits tombés chez le voisin.* — Il y avait autrefois controverse sur le point de savoir si les fruits des arbres plantés près de la limite de terrains contigus appartenaient au propriétaire du fonds où ils tombaient naturellement. Certains commentateurs prétendaient que ces fruits demeuraient toujours la propriété du maître de l'arbre, mais ils soute-

naient que le maître n'avait pas le droit de s'introduire chez le voisin pour les cueillir ; d'autres admettaient que le maître conservait la propriété des fruits tombés sur le terrain d'autrui et pouvait pénétrer sur ce terrain pour les ramasser, à la condition toutefois de réparer le dommage qu'il occasionnerait.

Des divergences plus grandes encore existaient dans la Lozère. Dans quelques cantons, on reconnaissait au propriétaire de l'arbre le droit de s'introduire, comme bon lui semblait, sur le terrain de son voisin pour y cueillir les fruits tombés naturellement sur le sol ; dans d'autres, on prétendait que le maître n'avait pas ce droit ; dans certains, dans celui du Pont-de-Montvert par exemple, l'usage autorisait le propriétaire de châtaigniers à s'introduire sur l'héritage de son voisin pour y ramasser les châtaignes tombées sur ce terrain, mais refusait au propriétaire d'autres arbres fruitiers le droit de pénétrer chez le voisin pour ramasser les fruits tombés de l'arbre qui lui appartenait : pour les noix, on faisait une distinction, selon qu'elles avaient ou non atteint leur maturité ; dans le premier cas, elles restaient la propriété du maître de l'arbre, dans le second cas, le propriétaire du terrain avait le droit de les ramasser.

Le nouvel article 673 a heureusement fait cesser ces divergences en disant que : « Celui sur la propriété « duquel avancent les branches du voisin peut con- « traindre celui ci à les couper. Les fruits tombés « naturellement de ces branches lui appartiennent. »

2° *Feuilles.* — Les feuilles appartiennent au propriétaire du fonds sur lequel le vent les a amassées. Cette règle n'a soulevé aucune difficulté dans notre département.

Les mêmes règles sont applicables aux plantations des arbustes, arbrisseaux et des haies, c'est dire que les usages locaux ont encore, en cette matière, force de loi en ce qui a trait : *à la distance à observer pour les plantations des arbustes, arbrisseaux et des haies.*

Dans notre département, les usages autorisent les propriétaires à planter des arbustes, arbrisseaux et des haies sur leur terrain sans observer de distance, mais ils leur interdisent d'adosser les plantations contre un mur non mitoyen. Pour les haies, les usages laissent encore au propriétaire une latitude plus grande et cela, probablement, à raison de l'intérêt qu'inspire l'agriculture. Les haies forment, en effet, un signe apparent de la délimitation des terrains, ainsi qu'une défense contre l'invasion des troupeaux. C'est en considération de ce double avantage que l'usage autorise les propriétaires riverains à déroger aux prescriptions de la loi et à planter ou à former des haies sur la ligne séparative des héritages.

Celui qui veut planter une haie trace habituellement sur cette ligne un sillon dans lequel il enterre les rejetons des arbrisseaux qu'il veut voir grandir : celui qui veut simplement former une haie se contente de placer sur la bordure des héritages des branches d'aubépine ou d'épine noire, piquées en terre ou retenues avec des pierres, ou des branches d'arbres dont il se sert ensuite, après la levée des récoltes, comme bois de chauffage. Dans la montagne, l'on se contente quelquefois de placer des arbres de pin sur la ligne séparative des héritages ; c'est un des cas exceptionnels dans lesquels un fermier a le droit de

couper de jeunes arbres, car nous verrons, lorsque nous parlerons des obligations du fermier en matière de baux à ferme, que ce dernier ne peut, sous aucun prétexte, couper du bois vert, si ce n'est dans le cas dont nous venons de parler ou lorsqu'il doit faire des réparations aux instruments aratoires.

A Mende, les haies sont entretenues avec beaucoup de soin dans les terrains fertiles, surtout dans le quartier connu sous le nom de *Pré vival*, formant autrefois un tènement assez considérable en nature de prairies et morcelé aujourd'hui en un grand nombre de parcelles converties en jardins. Les dimensions de ces haies sont les suivantes: 1 m. 20 à 1 m. 50 de hauteur, 30 à 40 centimètres de largeur près du sol, 40 à 60 centimètres à la partie supérieure. La taille se fait annuellement, au printemps, par sections horizontales unies.

Le plus souvent les haies sont formées avec des groseilliers, églantiers, pruniers sauvages, aubépine et épine noire vivaces ou sèches, surtout pour les terres labourables, de bordures de hêtre pour les prairies. Dans le canton de St-Germain-de-Calberte, les haies sont faites ordinairement avec des branches de châtaignier. Sur le causse Méjean et principalement dans la partie dépendant du canton de Meyrueis, on laisse subsister, en défrichant sur la limite des terrains contigus, des plants de buis destinés à former la bordure, ou on établit en épierrant sur la ligne séparative des héritages une sorte de cordon de pierres *boutes*.

On emploie quelquefois les palissades connues sous le nom patois, à Mende, de *barégnades*, à Villefort, de *poussejios*, à Pont-de-Montvert de *palisses*. Elles sont

formées au moyen de pieux piqués en terre, à 3 ou 4 mètres de distance les uns des autres, reliés à la partie supérieure et inférieure par des traverses horizontales. Sur ces traverses, sont clouées des lames de lambris ou de planches ayant une largeur de 6 à 7 centimètres, verticales, espacées entre elles de 4 à 5 centimètres et se terminant en pointe à leur extrémité. Ce mode de clôture est surtout employé pour défendre l'accès des jardins, des vergers et des vignes. Leur hauteur est ordinairement de 1m40 à 1m80. L'usage permet de les édifier sur la ligne séparative des héritages.

En dehors des cas signalés ci-dessus, il n'y a pas d'usages pour les plantations dans les cantons du Bleymard, Châteauneuf, Grandrieu, St-Amans, Chanac, La Canourgue, St-Germain du-Teil, Fournels, St Chély, Nasbinals, Massegros, le Malzieu, Pont-de-Montvert, Ste-Enimie, Serverette, Barre.

SECTION 4e. — DES FOSSÉS.

Les usages locaux ont force de loi en cette matière en ce qui a trait :

1° *A la distance à observer pour l'établissement des fossés ;*

2° *Aux proportions à leur donner et à l'entretien dont ils sont susceptibles.*

Les fossés peuvent être rangés en deux catégories ; les uns servent à l'écoulement des eaux ; les autres sont destinés à marquer la séparation, les confins entre deux héritages.

La loi du 20 août 1881 a bien apporté quelques modifications aux dispositions de l'ancienne

législation, mais cette innovation est sans intérêt au point de vue des usages.

Dans notre département, il n'y a pas d'usages en cette matière. On doit donc s'en rapporter aux règles tracées dans la loi de 1881. Toutefois, dans le canton de Villefort, les propriétaires sont autorisés par l'usage à creuser sur leur terrain, sans observer aucune distance, des fossés pour l'assainissement de leur propriété. Pour les autres fossés, c'est-à-dire pour ceux destinés à servir de séparation entre deux héritages n'appartenant pas au même propriétaire, on doit suivre les règles édictées par le législateur.

SECTION 4e. — DU PASSAGE.

Les usages et règlements locaux ont force de loi en ce qui concerne : *la largeur à donner aux divers passages exigibles en vertu de la loi ou de conventions ; lorsque ces conventions sont muettes sur ce point.*

Nous n'avons pas à rechercher ici dans quel cas un propriétaire a le droit de traverser l'héritage d'autrui. Ce droit existe en vertu d'un texte de loi ou des conventions intervenues entre les parties. Nous n'avons pas non plus à nous occuper du passage exercé en vertu d'une tolérance, car, au point de vue légal, la tolérance ne crée aucun droit en cette matière. Notre but n'est pas non plus d'interpréter la loi ou les conventions des parties ; il consiste seulement à rechercher dans quels cas les usages locaux peuvent avoir force de loi pour les passages existant d'après la loi ou l'accord des propriétaires.

Le législateur n'ayant point déterminé quelle largeur

devait avoir l'assiette du passage, il est nécessaire d'indiquer la règle que l'on doit suivre lorsque les conventions des parties n'ont pas fixé ce point. Nous ne trouvons, en effet, ni dans la loi ancienne du 10 pluviôse an XII, ni dans la loi nouvelle du 20 août 1881, aucune disposition pouvant servir de base à la fixation du passage. La loi de 1881 se contente, dans l'article portant le même numéro que les dispositions abrogées, d'accorder le passage non seulement dans l'intérêt d'une exploitation agricole, mais encore pour les besoins d'une exploitation industrielle. Cette innovation était nécessaire. Avant 1881, certains auteurs soutenaient qu'il n'y avait pas lieu d'accorder un passage pour le service d'une exploitation industrielle (Mourlon, rép. écrites n° 1801). Cette solution est, il faut bien le reconnaître, conforme à l'esprit de la loi et à la pensée des rédacteurs de notre code civil. D'autres, au contraire, soutenaient que le passage était dû dans ce dernier cas. (Aubry et Rau, t. 2 p. 505, et Demolombe. Servit. p. 612.)

Nous ne nous occuperons pas non plus des chemins considérés par la loi nouvelle comme ruraux, c'est-à-dire des chemins affectés à l'usage public des communes ou des sections communes et non classés comme chemins vicinaux. Pour ceux là, en effet, l'article 12 dit : « que le redressement, la fixation de la largeur et de « l'étendue sont réglés par l'administration départe- « mentale, après arrêté de reconnaissance. » Nous n'avons en vue que les passages d'utilité privée, établis dans l'intérêt d'une exploitation agricole ou industrielle, et nous devons nous borner à indiquer la largeur que doivent avoir ces chemins, d'après les règlements et les usages locaux. Cette largeur varie selon que le

déterminée d'une façon précise pour avoir force de loi. Pour une grande partie du canton du Pont de-Montvert, qui aurait dépendu de la sénéchaussée présidiale de de Nimes, surtout dans les propriétés voisines du Gard, on appliquerait, nous assure-t-on, les usages locaux d'Alais. Dans le canton de Villefort, où les eaux sont captées et recueillies avec le plus grand soin, la largeur du passage est parfaitement déterminée. Elle est de 1 m. à 1 m. 50.

2° *Passage pour conduites d'eau des cloaques.* — Pas d'usages locaux sur ce point dans notre département.

3° *Passage pour élagage des arbres et des haies.* — Il n'y a pas non plus d'usages.

4° *Tour d'échelle.* — L'expression tour d'échelle a deux significations, mais nous ne nous occupons ici que du droit connu dans l'ancien Droit sous le nom *d'échalage* ou droit de passer sur le terrain d'autrui pour réparer une construction édifiée près de la limite de deux terrains appartenant à deux propriétaires différents.

Les auteurs sont d'accord pour reconnaître que le code n'ayant pas parlé de cette servitude, on doit la considérer comme rayée du nombre des servitudes légales (Demol. p. 488); mais elle peut être exercée en vertu de conventions intervenues entre les parties. Cela revient à dire que le tour d'échelle est considéré comme une servitude discontinue ne pouvant exister que par titre. Cependant, pour celle qui aurait été exercée avant la promulgation du code, il a été décidé qu'elle continuait de subsister, à la condition d'avoir été exercée utilement (c. de Rennes, 8 fév. 1828).

Il est bien entendu que nous n'avons pas à nous occuper du cas où le mur est mitoyen, car dans cette espèce le passage est obligatoire, mais seulement du cas où un propriétaire n'a pas eu la précaution de laisser un passage suffisant pour réparer sa construction entre cette construction et l'héritage voisin.

Dans la Lozère, celui qui veut ainsi pénétrer sur le fonds voisin a besoin d'une autorisation du propriétaire, et encore, doit-il toujours attendre, à défaut d'entente sur ce point, la levée des récoltes. C'est dire que cette servitude n'existe pas, à proprement parler, dans notre département.

CHAPITRE II.

Des constructions pouvant être nuisibles au voisin.

Les usages et les règlements locaux ont force de loi en matière de constructions pouvant être nuisibles au voisin en ce qui concerne :

1° *Le mode de construction et la distance des ouvrages pour les puits, âtres, fosses, forges, fours, fourneaux, cheminées, étables, amas de matières corrosives.*

La coutume de Paris imposait, pour les ouvrages pouvant nuire au voisin, les prescriptions suivantes : « Art. 188. Qui fait étable contre un mur mitoyen, il « doit faire contre mur de 8 [illegible] d'épaisseur « jusqu'au niveau de la mangeoire. » Art. 189. Qui « veut faire cheminées et autres choses le mur mi- « toyen, doit faire contre mur de [illegible] ots ou autre « chose suffisante de demi-pied d'épaisseur.

« Art. 190. Qui veut faire forge, four et fourneau « contre le mur mitoyen doit laisser demi-pied de suite « et interva'le entre deux du mur du four ou de forge « et doit estre ledit mur d'un pied d'espoisseur.

« Art. 191. Qui veut faire aisances de privez ou « puits contre un mur mitoyen, il doit faire contre-mur « d'un pied d'espoisseur. Et où il y a de chacun costé « puits ou bien puits d'un costé et aisances de l'autre, « suffit qu'il y ait quatre pieds de maçonnerie d'es- « poisseur entre deux, comprenant les espoisseurs des « murs d'une part et d'autre. Mais entre deux suffisent « trois pieds pour le moins.

« Art. 217. Nul ne peut faire fosses à eaux ou cloa- « ques s'il n'y a six pieds de distance en tout sens des « murs appartenant au voisin ou mitoyen. »

L'article 674 du code civil dispose comme suit : « Ce- « lui qui veut faire creuser un puits ou une fosse d'ai- « sance près d'un mur mitoyen ou non, celui qui veut « y construire cheminée ou âtre, four ou fourneau, « y adosser une étable ou établir contre ce mur un ma- « gasin de sel ou amas de matières corrosives, est obligé « à laisser la distance prescrite par les règlements et « usages particuliers sur ces objets ou à faire les ou- « vrages prescrits par les mêmes règlements et usages « pour éviter de nuire au voisin. »

Les expressions dont les rédacteurs du Code se sont servis dans cet article paraissent amphibologiques. L'on se rend bien compte assurément du motif pour lequel ils ont imposé certaines obligations à celui qui adosse contre un mur mitoyen les ouvrages énumérés dans l'article 674. Il ne devaient pas sacrifier dans l'intérêt de l'un les intérêts de l'autre, permettre, par

exemple au constructeur d'édifier, sans prendre aucune précaution, des travaux qui auraient été un danger continuel pour le voisin et donner à ce dernier le droit de s'opposer, par caprice, à la construction d'ouvrages nécessaires à l'autre. Aussi ces droits corrélatifs sont-ils reconnus dans les dispositions de loi que nous venons d'énumérer. Mais si l'on comprend la raison des prescriptions édictées par les législateurs lorsque le mur est mitoyen, il est difficile de se rendre compte de leur intervention et de leurs prescriptions lorsque le mur n'est pas mitoyen. En d'autres termes, comment peut-il se faire qu'ils aient eu la pensée d'obliger celui qui bâtit sur son fonds à prendre certaines précautions pour la préservation du mur du voisin, alors que ce mur n'est pas mitoyen ? Il paraît cependant que par ces mots : « mur mitoyen ou non » l'art. 674 désigne aussi bien le mur commun que le mur appartenant exclusivement au voisin. La coutume de Paris, à laquelle la rédaction de cet article a été empruntée, disait en effet que les règles qu'elle imposait à raison de ces travaux étaient : « Pour éviter de nuire au voisin » et l'on concluait de ce mot : « voisin » qu'elle visait non-seulement le cas où le mur était mitoyen, mais encore celui où le mur appartenait exclusivement au constructeur. Or, si ce dernier doit prendre les précautions nécessaires pour ne pas nuire au mur mitoyen, à fortiori, disaient certains commentateurs, doit-il être défendu de nuire au mur appartenant exclusivement à autrui. Il faut d'autre part reconnaître que l'article 674 ne permet pas d'adosser au mur appartenant à autrui toutes sortes d'ouvrages.

Les déductions que nous venons de tirer de ces prin-

cipes semblent se contredire. Nous avouons que la pensée du législateur se dégage assez mal des expressions qu'il a employées. La vérité, dit Demolombe, serv. n° 674, est que l'article 674 ne s'applique complètement dans toutes ses parties qu'au mur mitoyen, car les dispositions de la coutume de Paris, dont les rédacteurs de notre article se sont inspirés, avaient particulièrement en vue la conservation des murs mitoyens. L'on pourra remarquer que dans tous les cas dont elle parle, la coutume de Paris a le soin d'indiquer que les prescriptions qu'elle impose s'appliquent au mur mitoyen.

Généralement dans la Lozère, pour les ouvrages à adosser contre un mur mitoyen, on observe les prescriptions de la loi, et l'on ne reconnaît pas au voisin, lorsque le mur n'est pas mitoyen, le droit d'y appuyer aucun ouvrage. Dans le canton de Villefort, l'usage autorise les propriétaires à laisser et à amasser contre les murs des étables et des bergeries le fumier, et défend à ces mêmes propriétaires d'entasser, contre un mur appartenant au voisin, du fumier. Dans ce dernier cas, on doit laisser un espace, mais la distance n'est pas fixée d'une manière invariable par les règlements locaux.

Disons, en terminant, qu'alors même que l'on aurait observé toutes les précautions prescrites par les règlements, si les constructions portent préjudice au voisin, celui qui les a édifiées peut être tenu de réparer le préjudice qu'il a occasionné, de les démolir même, après sentence du juge, si le dommage provient d'un vice de construction, sauf, bien entendu, son recours contre l'entrepreneur (Cass. 29 janvier 1829).

CHAPITRE III.

Des cours d'eau.

Les règlements et usages locaux ont force de loi en cette matière en ce qui concerne :

1° *L'usage des eaux courantes ;*

2° *Le curage du lit de ces eaux.*

Disons tout d'abord, pour l'intelligence des développements qui vont suivre, que nous ne nous occupons ici que des eaux courantes jouies en commun par plusieurs propriétaires.

Demolombe, dans son traité des Servitudes, reconnaît que les dispositions des articles 644 et 645 du Code civil ne s'appliquent point :

1° Aux eaux pluviales ;

2° Aux eaux des lacs et étangs ;

3° Aux eaux dépendant du domaine public ;

4° Aux eaux des rivières flottables à bûches perdues;

5° Aux eaux des canaux creusés de main d'homme.

Dalloz, dans le commentaire de l'article 644, déclare que par ces mots : « *eaux courantes* » la loi veut parler de : « l'*eau vive* qui coule naturellement le long des propriétés. »

La loi des 12 et 20 août 1790 charge les administrations des départements d'empêcher tous travaux pouvant être préjudiciables à l'agriculture et de diriger, autant que possible, toutes les eaux du territoire vers un but d'utilité générale, d'après les principes des irrigations. Enfin, la loi du 5 octobre 1791 a attribué à l'autorité administrative le droit de régler l'usage des eaux

des moulins et des usines en les limitant à une hauteur telle que personne n'en éprouve aucun préjudice.

Les actes émanés de l'administration pour l'exécution des dispositions contenues dans les lois précitées, soit qu'il s'agisse de répartir les eaux au profit de l'irrigation, soit qu'il s'agisse de régler la hauteur de retenue, prennent le nom de *règlement d'eau*. (Debauve, Dict. adm., p. 642.)

Autrefois, dans le département, les Seigneurs, propriétaires des rivières non navigables ni flottables, vendaient aux particuliers le droit de faire des chaussées et d'établir des béalières pour l'irrigation de leurs terrains. Ces concessions étaient connues sous le nom de : *licencia construendi*, en patois, de *rasclausé*. Les propriétaires de ces concessions pouvaient les céder à leur voisin, mais sous la condition de réserver le droit du Seigneur « *Jure tamen retento.* » Aujourd'hui, les propriétaires se font encore entre eux des concessions d'eaux. Cela se pratique surtout dans le canton de Villefort où l'on capte avec le plus grand soin les eaux pour l'irrigation des prairies.

Depuis 4 ou 5 années environ, l'administration intervient dans les cas dont nous parlerons tout à l'heure, et l'on observe scrupuleusement les règlements qu'elle impose.

Tous les cours d'eau de notre département, autres que les torrents ou les ruisseaux dont les eaux coulent seulement d'une manière intermittente, peuvent être l'objet d'un règlement. L'administration procède en ce moment à leur classement. Dans la plupart des autres départements, ce travail est déjà terminé depuis plusieurs années ; dans le nôtre, il est seulement en voie

d'exécution. On en comprendra l'importance lorsque nous aurons dit que, dans la Lozère, 437 cours d'eau doivent être soumis à la surveillance de l'administration des Ponts et Chaussées. Jusqu'à présent, ses agents ne sont intervenus que pour trancher des difficultés qui ont surgi ou pour prendre l'initiative dans deux cas, savoir : 1° Lorsque des plaintes leur sont adressées par des propriétaires à l'occasion de travaux effectués sur les cours d'eau dans des conditions préjudiciables pour eux, ou lorsqu'il est nécessaire de procéder à une distribution équitable des eaux, sur la demande des parties intéressées; 2° quand une personne construit un barrage destiné à capter les eaux nécessaires pour l'exploitation d'une usine ou d'un moulin.

Toutefois, une circulaire ministérielle du 22 juin 1878 engage MM. les Préfets à ne pas attendre, pour intervenir, que des plaintes leur soient adressées ; mais cette circulaire ne pourra recevoir pleinement son exécution dans la Lozère que lorsque l'administration des Ponts et Chaussées aura terminé les travaux de classement qu'elle a entrepris.

Lorsqu'un règlement a eu lieu, soit parce que l'on s'est trouvé dans l'un des cas signalés ci-dessus, soit parce que l'administration aura agi de son propre mouvement, si les propriétaires ne se conformaient pas aux prescriptions qui leur sont imposées, il devrait être dressé contre eux des procès-verbaux qui seront transmis aux Maires et notifiés, par les soins ds ces derniers, avec sommation, s'il y a lieu, de faire cesser le dommage et de le réparer.

Il demeure certain que l'administration n'a le droit d'intervenir en cette matière que dans le cas où il n'existe aucun règlement ou usage local.

TITRE DEUXIÈME.

CHAPITRE Ier.

Du Louage.

SECTION Ire. — DU BAIL A LOYER.

Les usages et les règlements locaux ont, en cette matière, force de loi en ce qui concerne :

1° *La durée des locations ;*

2° *Les époques et le mode de paiement des loyers ;*

3° *Les délais à observer pour les congés ;*

4° *Les réparations locatives.*

Les règles que nous allons indiquer sont communes aux baux des maisons et à ceux des meubles. Le bail à loyer peut avoir pour objet des maisons et des appartements ou des meubles. Dans le département de la Lozère, le bail à loyer des meubles et très rare, et il n'y a pas d'usages; aussi, lorsqu'il a lieu, les quatre points que nous venons d'indiquer sont toujours réglés par les conventions des parties. Nous n'avons plus dès lors qu'à nous occuper que des baux des maisons. Nous prendrons comme division de ce sujet les quatre points indiqués ci-dessus.

1° *Durée des locations.* — Les baux ne sont assujettis à aucune forme particulière, ils peuvent être constatés par un acte ou être simplement verbaux ; dans ce cas, lorsqu'un bail verbal n'ayant reçu aucun commencement d'exécution est dénié par la partie à laquelle on l'oppose, il ne peut être établi par témoins. (Justice de paix de

Vence, jug. rapp. décis. des Juges de paix, 9 janv. 1867, et Cass. 12 janv. 1864.. — Sirey 64-1-88.)

Mais pour que la preuve testimoniale soit admissible, il ne suffit pas que le bail ait reçu un commencement d'exécution si la somme réclamée est supérieure à 150 francs. Peu importe que cette somme formant le loyer ou les loyers dûs se compose d'une ou plusieurs annuités. Ainsi par exemple, quoiqu'il y ait eu commencement d'exécution, un propriétaire devrait être déclaré non recevable à prouver l'existence du bail verbal qu'il invoque, si le montant du loyer ou des loyers excédait 150 francs, peu importe que ce chiffre représentât une ou plusieurs annuités. (J. de p. Wasselonne, 3 janvier 1862 IV 17.)

Le bail à loyer comme tous les baux en général finit de plein droit à l'expiration du temps pour lequel il a été consenti : c'est là le principe, quoique les termes de l'article 1737 du Code civil semblent le restreindre en disant : « *lorsqu'il a été fait sans écrit.* » Ces expressions nous indiquent par *a contrario* qu'il doit y avoir aussi des baux *faits sans écrit.* Ces deux sortes de baux existent en effet, mais si l'on s'en rapportait au texte littéral de cet article, il faudrait décider que le bail cesse de plein droit lorsqu'il est constaté *par un écrit*, indépendamment de toute stipulation sur la durée qu'il doit avoir, et qu'au contraire, il ne cesse pas de plein droit lorsqu'il est *fait sans écrit,* alors même que sa durée aurait été précisée.

Ce n'est point là ce que le législateur a voulu dire. Il s'est uniquement préoccupé du point de savoir si la durée avait été ou non fixée, et non de la question de savoir si les clauses avaient été consignées dans un écrit

ou si elles étaient restées de simples accords verbaux. Il faut donc substituer les expressions de bail avec durée déterminée à celles de bail fait *par écrit*, et celles de bail sans durée déterminée a celles de bail fait *sans écrit* (En ce sens Dalloz, louage n° 537, et Troplong, n° 404.)

Par suite, on doit dire que le bail cesse de plein droit à l'expiration du terme prévu, mais qu'il doit continuer, s'il n'est pas donné congé, si le terme n'a pas été fixé. Ajoutons que lorsqu'un bail fait *par écrit* ou avec durée déterminée est fini, si le preneur reste en possession des lieux loués, un nouveau bail recommence en vertu de la tacite reconduction ; mais, à partir de cet instant, le bail d'*écrit* qu'il était devient *sans écrit* et il faut alors appliquer les règles qui régissent ces sortes de baux, les usages locaux, s'il en existe.

Ces usages varient selon l'objet du bail. Examinons quels sont ces usages dans le département, selon qu'il s'agit de bail d'une maison, d'un appartement, d'une chambre meublée, d'un magasin, boutique ou atelier.

1° *Pour les maisons.* — La durée des locations, soit qu'il s'agisse d'une maison entière, d'une maison avec jardin, d'un appartement, d'une chambre non meublée pour un ménage, est d'une année dans la plupart des cantons, d'une période de 3, 6 ou 9 années dans ceux de Mende, le Bleymard et Florac.

Lorsqu'un jardin formant l'accessoire du bail a été loué, le preneur sortant a le droit de lever les récoltes qu'il avait ensemencées et qui n'étaient pas mûres à sa sortie.

2° *Pour les chambres meublées.* — La durée est d'un an dans les cantons de Grandrieu, Saint-Amans, Serve-

rette, Saint Chély, Fournels, le Malzieu, Villefort, Saint Germain-du-Teil, et d'un mois dans tous les autres. Toutefois, dans les cantons de St-Germain-de-Calberte, de Chanac, de Nasbinals et de Barre, il n'y a pas d'usages.

3° *Pour les magasins.* — Pour les magasins, boutiques et ateliers, la durée est d'une année dans les cantons de la Canourgue, Barre, Châteauneuf, Langogne, Serverette, Saint-Amans, Saint-Chély, le Malzieu, Fournels, Pont-de-Montvert, Villefort; de 3, 6 ou 9 années dans les cantons de Mende, le Bleymard, Marvejols, Florac. Il n'y a pas d'usages pour ceux de Saint-Germain-de-Calberte, Sainte-Enimie, Massegros et Chanac.

Epoques des entrées en jouissance. — La date de l'entrée en jouissance pour les maisons et les magasins est : Pâques, pour les cantons de Nasbinals, Pont-de-Montvert, Saint Amans, Serverette, le Bleymard, Châteauneuf, Langogne, Grandrieu; Pâques et la St-Michel pour ceux de la Canourgue, Marvejols; le 30 septembre pour celui de Villefort; février et mars pour Barre; le 1er mai pour Saint-Germain-du-Teil. Dans les autres, il n'y a pas de date fixe, aussi le jour de l'entrée est-il toujours déterminé à l'avance.

2° *Epoques et mode du paiement des fermages.* — Le paiement des fermages doit avoir lieu aux *termes convenus,* ainsi que l'indique l'article 1738, et suivant le mode fixé par les conventions, et, à défaut de conventions, suivant l'usage des lieux.

Voici, en effet, ce que dit Dalloz sur ce point : « Lorsque dans une localité, il existe sur ce point un « usage constant et reconnu et que les parties n'ont fait « à cet égard aucune convention expresse, on peut « dire qu'elles ont tacitement convenu de s'en rapporter à l'usage des lieux. »

Voici quels sont les usages du département :

1° *Pour les maisons* avec ou sans jardin, appartements, magasins, chambres non meublées, le paiement des fermages est quérable et se fait à terme échu dans les cantons de Barre, St-Germain-de-Calberte, St-Germain-du-Teil, Pont-de-Montvert ; portable, dans tous les autres et à terme échu, excepté dans les cantons de Mende, la Canourgue, Marvejols où il doit être fait d'avance.

2° *Pour les chambres meublées.* — Dans les cantons de Châteauneuf, Langogne et Florac, les fermages sont portables et doivent être payés seulement terme échu, à la fin de chaque mois ; dans ceux de Mende, Marvejols, La Canourgue, le Bleymard, ils sont portables et doivent être payés d'avance, au commencement de chaque mois ; dans ceux de Villefort, St-Amans, Serverette ils sont portables et sont payés terme échu, à la fin de l'année ; enfin, dans les cantons de St-Germain-du-Teil, Nasbinals et Fournels, ils sont quérables et doivent être exigés par le bailleur au commencement de chaque mois.

Il n'y a pas d'usages dans les autres cantons.

3° *Délai pour les congés.* — Il était nécessaire d'indiquer, ainsi que nous l'avons fait, les caractères des baux *par écrit* et de ceux *sans écrit*. L'art. 1737 en effet, déclare qu'il n'est pas nécessaire de donner congé lorsque le bail à été fait *par écrit*. Par argument *a contrario* il faut reconnaître que le congé est nécessaire dans tous les cas où le bail, soit verbal, soit constaté par un acte, a été fait *sans écrit*. Nous savons maintenant ce qu'il faut entendre par ces expressions de bail fait *par écrit* ou *sans écrit*. Au reste l'art. 1736 l'indi-

que implicitement en disant : « *Si le bail a été fait « sans écrit l'une des parties ne pourra donner congé à « l'autre qu'en observant les délais fixés par les usages « locaux.* » Deux règles sont imposées dans ces dispositions. C'est d'abord : que l'une ou l'autre des parties pourra donner congé, et ensuite qu'on devra se conformer en cette matière à l'usage des lieux.

La première n'a pas besoin de commentaire. Il eût été aussi injuste de contraindre le preneur à déguerpir le jour même de l'expiration du bail, alors qu'il n'a fait peut-être aucune diligence pour vider les lieux, comptant les occuper encore, que de forcer le bailleur à voir ses appartements sans locataire, par le départ inopiné de ce dernier, alors qu'il pouvait penser que le preneur voulait commencer un nouveau bail.

C'est pour parer à ce double inconvénient que le législateur a voulu que le baileur et le locataire aient le droit réciproque de se mettre en demeure : le locataire de choisir un nouveau logement, et le bailleur de s'entendre avec un nouveau preneur pour occuper ses appartements, dès la sortie du précédent locataire.

Cette mise en demeure, appelée congé, doit avoir lieu conformément à la seconde disposition dont nous parlions ci-dessus, c'est-à-dire, suivant l'usage des lieux. Ces usages indiqueront combien de temps avant l'expiration du bail le congé doit être donné. Ce délai n'est pas le même dans tous les cantons. Avant de signaler les différences qui existent, indiquons une règle qui doit être scrupuleusement observée. Le délai doit, dans tous les cas, être *plein* et correspondre à un *terme d'usage*. Prenons un exemple pour bien comprendre la portée de cette règle. Un locataire occupe, dans le

canton de Serverette, un appartement en vertu d'un bail *sans écrit* et veut s'en aller. Pour cela, il doit donner congé à son propriétaire trois mois *pleins* avant le jour où il compte se retirer. Les trois mois doivent être pleins, il est donc nécessaire que la notification du congé soit faite, au plus tard, le dernier jour qui précède le commencement du dernier trimestre, de manière qu'il y ait en entier un délai de trois mois entre le congé et la sortie. Supposons que le locataire veuille dans ce canton sortir le 25 mars, il devra par suite donner congé au plus tard le 24 décembre.

Nous disons, en second lieu, que le congé doit être donné pour un terme d'usage. Faisons application de cette règle à l'exemple que nous avons choisi. Dans le canton de Serverette, un locataire ne pourrait donner congé pour le 25 février, quoiqu'ayant fait notifier ce congé le 24 novembre, c'est-à dire trois mois pleins avant cette date, parceque le 25 février n'est pas un terme d'usage pour la sortie, dans ce canton. On comprendra maintenant plus facilement pourquoi nous avons précédemment recherché les époques diverses, dans le département, des entrées en jouissance.

Faisons application des règles dont nous venons de parler aux baux à loyer usités dans la Lozère.

1° *Pour les maisons*, appartements et chambre non meublée, le délai est, pour tout le département, de trois mois, à l'exception du canton de Barre où il est de 6 mois, et de St-Germain-de-Calberte où il n'y a pas d'usages.

1° *Chambes garnies.* — Dans les cantons de Mende, La Canourgue, Ste-Enimie, Massegros, le délai est de quinze jours; dans celui du Pont-de-Montvert de huit

jours ; dans ceux de Serverette et de St-Amans d'un mois. Il n'y a pas d'usages dans les autres.

Le mois se calcule de date à date.

Notons une particularité qui existe dans le canton de Mende. Le délai de quinzaine est réduit à huit jours en faveur des militaires.

La loi n'impose pas de forme particulière pour la validité du congé (cass. 3 mai 1865). On doit en conclure qu'il peut être verbal, donné, ainsi que cela nous est signalé ; pour certains cantons, devant témoins sous seing privé, extrajudiciaire, son efficacité est la même à la condition toutefois qu'il ne soit pas dénié par celui auquel il est opposé (Cass. 3 janvier 1855 — S. 55 — 1 — 245.) S'il était verbal et quoique donné en présence de témoins, il devrait être considéré s'il était dénié comme non existant. Les Magistrats ne peuvent admettre la partie qui l'invoque à prouver son existence par témoins, alors même que le prix du bail serait inférieur à la somme de 150 francs (Sirey 61-2-93.)

Si le locataire, quoique le congé ait été régulièrement donné, n'obtempérait pas, ne vidait pas les lieux, le bailleur devrait l'assigner en validité du congé et en expulsion des lieux occupés indûment, soit devant le tribunal de Paix, si le prix annuel de la location ne dépasse pas 400 francs, (Colmar, 13 mars 1856-S. 57-2-128), soit devant le Tribunal, si la location annuelle excédait ce chiffre.

Mais avant la sentence du Juge compétent, le propriétaire ne pourrait user de la force à l'encontre de son locataire. Il n'aurait ni le droit de l'expulser, ni de sortir les meubles de ce dernier.

L'on s'est demandé si le bailleur pouvait, dans ce

cas, enlever les portes et les fenêtres de la maison indûment occupée par le preneur. La Cour de Nancy, le 7 août 1834, et la Cour de Douai, le 19 avril 1858, ont adopté l'affirmative.

Dans certaines localités, l'usage accorde au propriétaire qui a reçu ou donné congé, le droit de faire visiter les appartements encore occupés par le locataire sortant, à la condition de prendre le jour et l'heure indiqués par ce dernier. Cet usage, s'il est constant et reconnu, doit être suivi.

4° *Réparations locatives.* — Le locataire est tenu de faire toutes les réparations locatives de menu entretien. La présomption légale est en effet que les lieux étaient, lors de l'entrée en jouissance, en parfait état, et, par conséquent, s'ils sont dégradés à la fin du bail, le preneur doit être déclaré responsable des détériorations constatées. Ce principe ne doit pas seulement s'appliquer aux dégradations prévues par l'article 1754, mais encore à toutes celles qui sont le résultat d'une faute ou d'une négligence imputable au preneur, et c'est pour cela que la jurisprudence et les auteurs reconnaissent que les énonciations contenues dans cet article ne sont pas limitatives. Toutefois, il convient de poser avec M. Troplong quelques principes qui serviront à faire connaître les réparations qui doivent être mises à la charge du locataire : 1° Il n'est chargé des réparations locatives que parce que le dommage qui les a nécessitées est censé provenir de sa faute ; 2° Il n'est pas chargé des dépenses d'entretien, lorsque les faits qui les ont rendues nécessaires rentrent dans l'usage naturel de la chose et sont la conséquence de sa destination ; 3° Il en est également affranchi, quand

la dégradation provient du vice de la matière ou du défaut de construction ; 4° Le locataire trouve une nouvelle excuse dans la force majeure et la vétusté ; 5° Il répond non seulement de son propre fait mais encore de celui de ses gens, ainsi que des dommages occasionnés par les animaux vicieux qui sont sous sa garde.

Il eût été impossible aux législateurs, à raison des divers modes de constructions et des usages différents, selon les mœurs et les coutumes des pays, de dresser une nomenclature complète des réparations locatives. Indiquons cependant celles que les usages du département mettent à la charge des locataires : ce sont celles à faire : aux contre-cœurs de cheminée, aux croissants propres à retenir les pelles et pincettes, aux pavés-planches pour parquets manquants, aux bornes placées pour garantir les portes cochères, aux rampes des escaliers ou perrons ; aux vitres, aux glaces qui garnissent la maison, aux contrevents et aux volets, ainsi qu'à toute sorte de fermeture ; aux chambranles des portes ; aux embrasures des croisées et portes ; aux lambris d'appui ; à toute espèce de cloison ; aux objets de sculpture, de peinture et autres ornements ; aux balcons, grilles de fer ; à toute serrurerie des portes-fenêtres et des armoires, ce qui comprend les gonds, pivots, pentures, targettes, verroux, crochets, pitons, serrures, loquets, clinches, espagnolettes..... aux tringles des croisées et alcôves, aux croissants, aux patères soutenant les rideaux, aux poulies pour ouvrir ou fermer ; aux sonnettes, à leurs renvois, fils de fer et cordons ; aux stores des fenêtres et à leurs accessoires lorsque tous ces objets avaient été placés par le bailleur : aux grilles des fourneaux de cuisine ; aux fourneaux des

buanderies, aux dalles en pierre à laver la vaisselle; aux grilles placées pour prévenir l'engorgement du tuyau des eaux ménagères ; aux treuils et aux poulies des puits, des citernes, des greniers ; aux cordes chaînes; aux pistons des pompes, lorsque ces objets sont brisés et endommagés autrement que par vétusté et par cas fortuits. Le ramonage des cheminées, le balayage, le nettoyage des appartements et des bâtiments, le lavage des vitres sont à la charge du preneur. Le curage des puits et celui des fosses d'aisance sont, à moins de clause contraire, à la charge du locataire. Dans le canton de Mende, ce dernier doit boucher les trous faits pour placer des glaces, tringles ou tableaux, et remplacer les trous ou déchirures de la tapisserie, à moins que le papier n'ait été usé ; boucher les gouttières.

Dans le département, l'impôt foncier n'est jamais à la charge du locataire. Cependant, aux termes de l'art. 147 de la loi du 22 frimaire an VII, l'Administration peut le contraindre à en faire l'avance, mais, dans ce cas, il aura son recours contre le bailleur.

Dans les maisons occupées par plusieurs locataires, si l'auteur d'une dégradation n'est pas connu, la réparation même locative est à la charge exclusive du propriétaire (Troplong n° 590).

SECTION 2e. — DU BAIL A FERME.

Les usages et les règlements locaux ont force de loi en ce qui concerne :

1° *La durée des baux ;*

2° *Les congés, lorsque la tacite reconduction pourrait se produire ;*

3° *Certaines obligations imposées au fermier ;*

4° *Certaines obligations réciproques du fermier entrant et du sortant.*

Les baux à ferme sont les baux qui ont pour objet des héritages ruraux (Dalloz-louage, n° 732). Peu importe que ces héritages se composent de ce que dans le langage du pays on appelle un *domaine*, soit qu'il s'agisse de pièces ou parcelles distinctes et même d'une seule parcelle ou *pièce volante*.

1° *Durée des baux.* — Pour les baux à ferme comme pour les baux à loyer, la fin du bail coïncide avec la fin de la période de temps pour laquelle il a été consenti ; mais les baux à ferme *faits sans écrit*, et nous savons maintenant ce que l'on doit entendre par cette expression, à la différence des baux à loyer, finissent de plein droit à l'expiration du terme fixé par l'art. 1774 du code civil (jugement du Juge de Paix de Gordes du 5 octobre 1858). Ce terme est l'époque à laquelle tous les fruits que l'immeuble est susceptible de produire, ont été récoltés. Il doit être différent, on le comprend, selon la nature et la situation des terrains. Souvent, dans la même commune, dans le même quartier, à raison de la nature du sol, de l'exposition, la culture n'est pas la même. Il est impossible, dès lors, d'établir une nomenclature exacte et complète. Ainsi, pour les terres labourables, dans certains endroits, l'assolement est triennal, dans d'autres, il est biennal ; par conséquent, le bail devra prendre fin, dans le premier cas au bout de trois ans, puisque ce ne sera qu'après ce laps de temps que le fermier aura recueilli tous les fruits ; dans le second, au bout de deux années, car après cette période, il aura aussi récolté tous les produits de l'im-

meuble. Les deux distinctions les plus importantes sont celles qui reposent sur la différence qui existe entre la culture des terrains granitiques et des terrains calcaires.

1° *Terrains calcaires.* — Pour les terres labourables, situées dans les terrains calcaires et pouvant produire le froment, la rotation complète des soles comprend trois années ; la première année, la terre est ensemencée avec les blés dits d'hiver (hivernens) qui sont : le froment, le seigle, le méteil.... la deuxième, on sème les blés dits de mars (Marsens) tels que l'orge, l'avoine.... etc. A ce moment, le fermier peut semer des plantes fourragères telles que le sain-foin, le trèfle, ou minette, sur les ensements en orge et en avoine.

Voici comment on procède généralement dans le pays. Dès que l'ensemencement des blés de mars a eu lieu, on jette les graines des plantes fourragères et l'on passe la herse pour les recouvrir. Aux mois de septembre et d'août, époque de la récolte du blé de mars, on moissonne, et comme, à ce moment, la plante fourragère est trop petite pour être fauchée, on la laisse manger sur pied par les bestiaux. L'année suivante, la terre étant en jachère, la plante pourra être coupée si elle a acquis assez de développement. L'on sème aussi, pendant la deuxième année, des fruits-légumes, tels que la pomme de terre en mai, que l'on récolte en octobre ; les raves et navets en juin, que l'on ramasse en octobre ; les pois en avril, que l'on cueille fin octobre.

La troisième année, la terre reste en *jachère* ; l'on devrait plutôt dire en *demi-jachère*, car, si le fermier, usant de la faculté qui lui est accordée, a, durant l'année précédente, semé des plantes fourragères, il pourra profiter de cette récolte, tandis que la *jachère* propre-

ment dite, appelée aussi *jachère morte*, n'existe que lorsque le terrain ne produit absolument rien.

2° *Terrains granitiques*. — Dans les terrains granitiques ne produisant que du seigle, la durée de la rotation est biennale. La jachère a lieu une année entre autres, ce qu'on appelle la *jachère morte*.

Dans les bonnes terres, on sème de l'orge ou de l'avoine, et dans les meilleures parties des fruits-légumes, tels que pommes de terre, raves....

Nous terminerons l'examen auquel nous nous livrons en disant que pour les terres labourables isolées, dites *volantes*, le preneur est soumis à l'assolement que comporte la nature du terrain. Disons aussi que le fermier ne peut, sans l'assentiment du propriétaire, défricher aucune parcelle.

En résumé, nous devons conclure, par application des dispositions de l'art. 1774 et des observations que nous venons de présenter, que la durée des baux à ferme, *faits sans écrit*, dont l'objet principal comporte des terres labourables, est de trois ans dans les terrains calcaires et de deux ans dans les terrains granitiques. Il est rare toutefois que les baux à ferme soient *sans écrit*, ordinairement l'acte qui les constate indique en termes exprès leur durée.

2° *Prairies*. — Il n'y a pas à distinguer ici entre les terrains calcaires et les terrains granitiques. L'assolement, si toutefois il est permis de se servir de cette expression, est toujours annuel et par suite, comme à la fin de l'année le fermier aura perçu tous les fruits, il est rationnel et conforme aux principes de dire que la durée de ces baux verbaux ou *sans écrit* devra être d'une année.

Mais ceci n'est vrai que lorsque les prairies forment l'objet principal du bail ferme ; dans le cas contraire, cette durée est subordonnée à celle des terrains faisant l'objet principal de ce bail.

3° *Bois.* — Dans le département, le fermier n'a aucun droit sur les bois.

S'il en a été décidé autrement, le preneur doit aménager le bois de telle manière qu'il puisse en exploiter un tiers chaque année.

Mais nous n'avons pas à insister sur ce point, car de deux choses l'une : ou bien le contrat est muet et alors le preneur n'a aucun droit sur les bois; ou bien les conventions règlent le mode de jouissance, et alors le preneur doit se conformer aux prescriptions qui lui ont été imposées. Quant à la durée de ce bail, elle est toujours déterminée lorsque les bois font l'objet principal du contrat. Dans le cas contraire, elle est subordonnée à celle des autres terrains.

4° *Genêts.* — Le fermier exploite les terres complantées en genêts par coupes annuelles du tiers ; et par suite, comme à la fin de la troisième année il a récolté le produit du terrain, la durée du bail est de trois années. Mais il est rare que ces terres fassent l'objet d'un bail.

La durée des baux à ferme est d'une année dans les cantons de Florac, Saint-Germain-de Calberte; de 2, 4 ou 6 années dans celui de Fournels; de 3, 6 ou 9 années dans tous les autres.

Les époques de l'entrée en jouissance sont généralement le 25 mars ; le 25 mars ou le 15 septembre à Marvejols ; en mai ou novembre dans les cantons de Sainte-Enimie et Massegros ; en septembre ou en mars

dans le canton de Barre ; à la St-Michel (29 septembre) ou au 25 mars à Chanac ; il n'y en aurait pas de fixes dans les cantons de Florac et de Saint-Germain-de-Calberte.

2° *Du congé.* — Pour les baux à ferme, il n'est pas nécessaire de donner congé ; il suffit par conséquent au fermier arrivé au terme du bail de sortir. (Jug^t. du juge de paix de Sains du 8 août 1867).

L'article 1775 porte que le bail des héritages ruraux, quoique fait *sans écrit*, cesse de plein droit à l'expiration du temps qui a été nécessaire pour que le preneur recueille tous les fruits de l'héritage affermé. De là, il faut naturellement conclure qu'il n'est point nécessaire, pour que la jouissance du preneur cesse, de donner congé un certain temps d'avance comme lorsqu'il s'agit de de baux de maisons faits sans fixation de durée. C'est pourquoi les rédacteurs du Code civil ont eu tort de placer l'article 1756 dans la section ayant pour titre : *Des règles communes aux baux des maisons et des héritages ruraux*, tandis qu'il ne concerne exclusivement que les baux des maisons.

Il suffit donc au fermier, s'il ne veut pas continuer sa jouissance, de sortir purement et simplement du fonds à l'époque où il doit se retirer.

Si c'est le bailleur qui veut faire cesser le bail, il suffit de manifester sa volonté à cet égard, avant que le fermier ait fait des actes de culture desquels on pourrait inférer une tacite reconduction. Dans l'un et l'autre cas, le congé est inutile.

Toutefois, la notification d'un congé pour les baux à ferme a sa raison d'être dans les trois cas suivants :

1° Lorsque l'acquéreur des immeubles veut user de

la faculté réservée par le bail d'expulser le fermier dans le cas de vente ;

2° Lorsque le bail, soit verbal et non contesté, soit consigné dans un acte, a été convenu pour une période de trois, six ou neuf années, avec faculté pour chacune des parties de le résilier à l'expiration de chacune de ces trois périodes. (Reims, 12 octobre 1867). Dans la Lozère, cette règle trouve souvent son application, puisque dans presque tous les cantons, les baux à ferme sont faits pour 3, 6 ou 9 années.

3° Enfin, lorsque l'une des parties ne veut pas s'exposer à se voir opposer un nouveau bail par l'effet de la tacite reconduction.

Il peut se faire que le fermier qui a cependant bien l'intention de vider les lieux, par suite d'une circonstance imprévue, après avoir emporté tout ce qui lui appartient, n'ait pas pu remettre les clefs le jour de l'expiration de son bail. Dans ce cas, un nouveau bail *sans écrit* devrait rigoureusement commencer le lendemain. « *Qui impleto tempore conductionis remansit in* « *conductione*, disait Ulpien, *reconduxisse videbitur*. »

La durée de la tacite reconduction sera d'un an pour les terres qui produisent tous les fruits dans ce laps de temps ; elle sera de deux ou de trois ans selon que les terres affermées se trouvent soumises à un assolement biennal ou triennal.

Pour que la tacite reconduction ait lieu, il faut qu'à l'expiration du bail le fermier reste et soit laissé en possession. La loi n'a pas dit pendant combien de temps ; car ainsi que le fait judicieusement observer M. Troplong au n° 776 : « *on ne saurait préjuger la* « *tacite reconduction par le séjour du fermier au-delà*

« *du délai usité dans le lieu pour la sortie ; autre-*
« *ment ce serait punir un acte honnête ; ce serait forcer*
« *un propriétaire à avoir l'huissier la veille du jour de*
« *l'expiration, pour chasser le fermier qui ne sort pas.* »

Tout dépendra des circonstances. Plusieurs auteurs admettant cette manière de voir, disent que les Magistrats ont un pouvoir discrétionnaire pour décider, selon le cas, si un nouveau bail a commencé dans ces conditions par la tacite reconduction. Ainsi disent-ils : si le fermier avait entrepris des travaux de culture, en vue d'une récolte suivante, on devrait alors, s'il n'avait pas remis les clefs le lendemain de l'expiration du bail, décider qu'un nouveau a commencé.

Pour faire cesser tout doute à cet égard, il est préférable que celle des deux parties qui veut voir cesser le bail manifeste clairement sa volonté en donnant congé dans le délai fixé par les usages.

Avant de rechercher quels sont ces délais dans le département, nous devons dire un mot de la rédaction de l'article 1776. Cet article admettant que la tacite reconduction a pour effet de faire commencer un nouveau bail, semble dire que ce résultat ne doit se produire que lorsque le bail est *écrit*. Cependant, quoique la disposition paraisse restreinte aux baux *écrits*, il faut reconnaître qu'elle s'applique également aux baux *sans écrit ;* cela ressort du rapprochement des articles 1774, 1775 et 1776 du code civil. (V. en ce sens Rouen 17 mai 1812.)

Le congé peut être donné de diverses manières ; il n'y a pas de forme sacramentelle. Mais qu'il soit donné verbalement ou en présence de témoins, selon l'usage

répandu dans le pays, à la condition qu'il ne soit pas dénié dans ces deux cas, par acte extra-judiciaire ou sous-seing privé, son efficacité est la même. Mais les règlements locaux imposent l'obligation de donner congé dans un délai de trois ou de six mois, selon ce qui sera dit ci-après, et pour un terme d'usage.

Nous avons déjà indiqué en parlant du bail à loyer ce que l'on doit entendre par délai *plein* et par congé *correspondant à un terme d'usage*, il est donc inutile de revenir sur ces explications.

Le délai imposé par l'usage est : de six mois dans les cantons de Mende, Marvejols, Ste-Enimie, Massegros et Barre ; de trois mois dans tous les autres.

Puisque le congé doit être donné pour un terme d'usage, il est nécessaire de connaître la date de l'entrée en jouissance, car l'entrée en jouissance du nouveau fermier indique la sortie de l'ancien.

L'entrée en jouissance a lieu, ainsi que nous l'avons déjà dit : le 25 mars ou le 15 septembre, à Marvejols ; en mai ou novembre dans les cantons de Ste-Enimie et Massegros ; en septembre ou en mars dans celui de Barre ; à la St-Michel (29 septembre) à Chanac ou encore au 25 mars ; et le 25 mars dans la plupart des autres, sauf pour les cantons de Florac et St-Germain-de-Calberte où il n'y aurait pas d'usages.

3° Obligations du fermier. — Nous ne nous proposons pas d'exposer dans ce paragraphe toutes les obligations que doit remplir le fermier, mais seulement d'indiquer celles qui sont réglées par les usages.

La première, imposée par l'article 1728, est :

1° *D'user de la chose en bon père de famille*, c'est-à-dire de se conformer aux assolements auxquels sont

assujéties les terres, de surveiller et entretenir l'objet du bail comme sa chose propre.

Anciennement, on laissait toujours en jachères le tiers des terres, de telle sorte qu'il n'y avait jamais que deux tiers ensemencés lorsqu'il s'agissait de terrains calcaires, et la moitié pour les terrains granitiques.

Dans les terrains calcaires, on semait un tiers en grains d'*hiver* (hivernens), un tiers en grains de *mars* (marsens), et l'autre tiers restait inculte en jachères. Aujourd'hui, il est reconnu que la terre peut se reposer en produisant,et qu'il suffit de varier par un choix habile les fruits qu'on lui demande. Ainsi l'usage de semer, durant la deuxième année, des plantes fourragères en même temps que les grains prend de jour en jour une plus grande extension. Mais dans le département, à raison de la nature du terrain, on est obligé de respecter les soles. On nomme sole chacun des ensemencements annuels dont l'ensemble forme le cours de l'assolement. C'est une règle que doit fidèlement suivre tout fermier. Il ne peut pas plus intervertir l'ordre des soles que semer un froment sur un froment, un seigle sur un seigle. Cette prohibition est désignée par ces ces mots : défense de *rastouiller*, terme patois employé dans la plupart des cantons, ou de *trescama*, expression patoise du canton de Barre. Quelquefois on l'insère dans les baux à ferme, mais cela est inutile puisque l'obligation de respecter la rotation des soles est de droit.

Autrefois dans certains quartiers, on semait du seigle, pendant la deuxième période, dans les terrains calcaires ; mais la qualité n'était pas celle du seigle semé durant la première sole, elle était inférieure et le rendement moins considérable.

Pour les terrains granitiques, nous l'avons déjà dit, l'assolement est bien simple, on alterne, chaque année, entre un ensemencement et la jachère. Toutefois dans les terrains de bonne nature, on sème de l'orge ou de l'avoine et, dans les meilleures parties, des fruits-légumes.

Nous avons indiqué à grands traits les principaux modes d'assolement, il ne nous reste plus qu'à indiquer, aussi sommairement que le comporte la division du sujet, quels soins particuliers et principaux le fermier doit, d'après les usages du pays, apporter dans la culture des terrains.

1° *Terres labourables.* Alterner les soles, jachères, suivant l'usage des lieux avec la quantité d'engrais usités dans le pays, réparer ou relever les murs de clôture. Le preneur est tenu de bien fumer et de cultiver les terres en bon père de famille ; il ne peut céder ni transporter tout ou partie de ses droits sans la permission du bailleur ; il prend à sa charge tous les cas fortuits prévus ou imprévus ; il veille à la garde des arbres, haies et buissons ; il profite de la tonte et de l'élagage des haies ; il doit maintenir les bornes et limites, entretenir et curer les fossés.

2° *Prairies.* Entretenir les fossés, rigoles, canaux d'irrigation et conduits nets, de manière que les eaux puissent couler librement, levées, digues et chaussées ; rabattre les buttes, tenir la superficie du sol unie pour que la faux puisse passer librement, à faux courante suivant l'expression du pays.

3° *Bois.* Se conformer aux aménagements ; s'abstenir de couper des bois avant l'âge ou la saison convenables, ou de faire *tête* à des arbres non sujets à cette opération.

4° *Genêts*. En arracher dans les parties les moins dommageables, et seulement par tiers chaque année.

2° De faire les réparations locatives. — Parmi les règles qui sont communes aux baux à loyer et aux baux ruraux, se trouvent les dispositions de l'art. 1754 dont nous avons parlé dans la section précédente.

Nous avons dit que le législateur n'avait fait, dans cet article, qu'une énumération sommaire des réparations mises à la charge du preneur, et que, pour les autres, il fallait s'en rapporter aux usages locaux. Tout ce que nous avons dit à propos du bail à loyer trouve ici son application. Nous nous bornerons à indiquer les autres réparations à la charge du fermier de bâtiments ruraux. Il doit : redresser, niveler les cours, aires à battre le blé, et le sol des écuries, réparer les haies qui rendent les terres défensables et faire les tonte et coupe en temps et saison convenables ; refaire ou remplacer les dalles et pavés des fours, entretenir la chapelle ou voûte et ustensiles de boulangerie ; réparer ou refaire les claies, échelles, crèches, rateliers, chaînes en fer, auges, instruments aratoires, chars, charrues, chariots ; entretenir les toitures en pierres ou ardoises, boucher les gouttières.

Les réparations à la charpente et le remplacement des planches dites douale, des planchers, sont à la charge du bailleur, de même que la réfection totale ou partielle des murs des bâtiments et des toitures.

3° Payer les fermages aux époques convenues. — Les observations que nous avons faites à propos des baux à loyer trouvent encore ici leur application. Les fermages, d'après les usages du département, sont généralement portables, à l'exception des cantons de St-Germain-du-

Teil, Nasbinals, Florac, Barre, St Germain-de-Calberte et de Pont-de-Montvert, où ils sont quérables.

Ils sont payables habituellement en deux termes annuels, savoir : à Mende, à Pâques et à la Toussaint ; à St-Germain-du-Teil et à Nasbinals, les 29 septembre et 2 mai ; à Châteauneuf et à Langogne, moitié aux Rameaux et l'autre moitié le jour de Sainte-Lucie (13 décembre); à Barre, en septembre et en mai; à Serverette et à Saint-Amans, le 25 mars el le 1er novembre ; au Bleymard et à Meyrueis, en août ou en septembre ; à la Canourgue, après les moissons; à Marvejols, à la Noël ; à Villefort, à la fin de l'année ; à une date non déterminée par les usages dans les autres cantons.

4° Garnir l'héritage des bestiaux et ustensiles nécessaires a l'exploitation. — L'article 1766 impose au preneur l'obligation de garnir l'héritage des bestiaux et ustensiles nécessaires à l'exploitation.

Les dispositions de la loi quoique très impératives ont besoin d'un tempérament. Lors de la rédaction du projet, plusieurs tribunaux firent remarquer avec raison que leurs auteurs n'avaient pas assez tenu compte de la petite culture et des difficultés que doivent rencontrer, surtout dans les pays pauvres, les bailleurs pour trouver des fermiers assez riches pour avoir des bestiaux leur appartenant. Aussi M. Troplong, au n° 661, dit : « Ce sera d'après les circonstances, les usages des « lieux, que l'on devra décider si la présente disposition « (de l'art. 1766) doit être appliquée, ou s'il ne doit « pas être fait exception à la règle de l'article 1766. »

L'article 1752 relatif aux baux à loyer autorisant le bailleur à faire expulser le locataire, dans le cas où il ne garnit pas les lieux loués, est inapplicable aux baux à

ferme. En cette matière, le propriétaire n'a, dans le cas dont s'agit, que la voie de l'action en résiliation du bail. (Paris, 10 décembre 1851. — S. 52-2-192.)

A. — *Bestiaux.* — Ainsi que nous l'avons fait pressentir par les observations générales que nous venons d'indiquer, en recherchant dans quelles circonstances et sous l'influence de quelles idées avaient été édictées les dispositions de l'article 1766, nous devons dire que le bailleur, dans notre pays, fournit toujours *l'inventaire*, c'est-à-dire les bestiaux et les ustensiles nécessaires à l'exploitation.

Cette expression *inventaire* vient de ce que, à l'époque de l'entrée en jouissance, il est procédé à un état descriptif et estimatif des bestiaux, ustensiles et provisions confiés par le bailleur an fermier. Le plus souvent, et comme garantie de la restitution de *l'inventaire*, le bailleur exige que le preneur dépose soit entre les mains d'un notaire, soit dans celles d'un tiers, une somme égale à la valeur de cet inventaire.

Si, par une circonstance anormale, il n'y avait pas d'inventaire, il est d'usage dans certains cantons que le bailleur fournisse au preneur une somme équivalente à l'importance des animaux, ustensiles et autres accessoires nécessaires à l'exploitation du domaine. Cette somme est alors donnée au fermier au moment de son entrée en jouissance.

Cette remise d'argent peut, selon le cas, engendrer des obligations différentes. S'il a été convenu qu'à sa sortie le preneur sera simplement tenu de restituer cette somme, la remise de cet argent constitue, d'après un arrêt de la Cour de cassation du 16 fructidor an IV, un simple prêt. A la différence du prêt ordinaire, ce dernier n'est pas productif d'intérêts.

Si, au contraire, il a été stipulé que la somme ainsi donnée par le preneur au bailleur sera employée à acheter des bestiaux, celui-ci sera tenu à sa sortie de laisser dans la ferme tous les animaux qu'il a achetés, sans avoir rien à répéter envers le propriétaire, alors même que le cours des bestiaux serait plus élevé qu'à l'époque de l'entrée en jouissance.

Revenons au cas le plus ordinaire de délivrance d'un inventaire.

Le fermier qui l'a reçu doit apporter tous les soins d'un bon père de famille et le rendre, à sa sortie. Mais alors même que le preneur donne tous ses soins à l'entretien des bestiaux, il est possible que ceux-ci n'aient pas, lors de la sortie, une valeur égale à celle qu'ils avaient au moment de l'entrée, que le cours, en d'autres termes, soit inférieur à l'expiration du bail.

Prenons un exemple. Supposons que lors de l'entrée en jouissance, les bestiaux aient une valeur de 1,000 fr., mais qu'à la sortie, le cours ayant baissé, leur valeur ne soit que de 900 francs. Le fermier doit supporter cette perte quoique le nombre de têtes soit le même et qu'il ait soigné le troupeau comme doit le faire un bon père de famille.

Cette règle, quelque rigoureuse qu'elle paraisse, est sage ; elle est une sauvegarde en faveur du bailleur contre l'incurie du fermier.

A l'inverse, le cours des bestiaux peut être, au moment de la sortie, supérieur à celui de l'entrée en jouissance. A cette dernière époque, les bestiaux avaient seulement une valeur de 900 francs, par exemple, mais à la sortie ils valent, par suite de l'élévation du cours, 1,000 francs.

Dans la plupart des cantons, il s'établit une sorte de transaction reposant sur un sacrifice réciproque entre les parties.

Pour le canton de Mende, si le cours est plus bas à la sortie, la perte est supportée par le fermier, puisqu'il doit laisser en quittant le domaine un *inventaire* ayant la même valeur ; si le cours est plus élevé, il profite de la différence. Dans ce dernier cas, le propriétaire a le choix ou de garder les bestiaux et de rembourser le montant de la plus-value, ou de ne retenir des bestiaux que jusqu'à concurrence de l'estimation faite au moment de l'entrée en jouissance.

B. — *Ustensiles nécessaires à l'exploitation.* — L'*inventaire* ne comprend pas seulement les bestiaux, mais encore les outils, instruments aratoires, quelquefois les semences, plus rarement des provisions de ménage..... Le fermier dans ce cas doit laisser en sortant ces outils et instruments en parfait état et une quantité de grains, semences et provisions égale à celle qu'il a reçue.

Les conventions qui interviennent ainsi entre le bailleur et le preneur à l'occasion de la remise et de l'acceptation des bestiaux et des objets complétant l'inventaire, ont une grande portée. Le contrat qui en découle revêt tous les caractères du *cheptel de fer*.

L'art. 1828 ne dit pas autre chose.

Il est en effet ainsi conçu : « *Ce cheptel* (aussi appelé « *cheptel de fer) est celui par lequel le propriétaire d'une* « *métairie la donne à ferme, à la charge qu'à l'expira-* « *tion du bail, le fermier laissera des bestiaux d'une va-* « *leur égale au prix de l'estimation de ceux qu'il aura* « *reçus.* »

Nous retrouvons bien dans cette définition tous les caractères du cheptel en usage dans le département.

L'expression *cheptel de fer*, adoptée par les rédacteurs de notre code, se retrouve dans notre droit coutumier où l'on désignait les animaux donnés dans ces conditions sous le nom de *bestes de fer*. Beaumanoir a donné la raison de cette dénomination en disant : « *Bestes de fer* « *parce qu'elles ne peuvent mourir à leur seigneur.* »

Selon Dalloz v. *Louage* : « *On peut considérer ce con-* » *trat* (le cheptel de fer) *comme un louage de choses mo-* « *bilières accessoirement unies à un bien rural dont le* « *prix se confond avec le prix du bail.* »

Le caractère remarquable et particulier de ce cheptel, c'est que les risques sont à la charge du preneur, quoique ce dernier ne devienne pas propriétaire des choses comprises dans l'inventaire.

Questions accessoires. — 1° *Foins et pailles.* — Le fermier peut disposer, comme il l'entend, des foins et pailles du domaine, mais il ne peut les vendre sous aucun prétexte ; il doit les faire consommer sur place et utiliser le fumier pour l'amendement des terres.

Il résulte de cette obligation que si des foins ou des pailles restent lorsque le fermier quitte les immeubles, ce dernier ne pourra se les approprier. (Merlin, rep. v. fumier ; et arrêt de la Cour de Rennes du 16 décembre 1831.)

La clause d'un bail à ferme qui impose au fermier l'obligation de convertir les pailles en fumier et de laisser à la fin du bail toutes celles qui se trouveront dans la ferme, n'entraîne pas pour lui l'obligation de les laisser sans indemnité si, lors de son entrée, il n'en avait pas trouvé dans le domaine. (Douai, 2 mars 1849. Rouen 7 octobre 1864. S. 65-2-143.)

A plus forte raison lorsque le bail impose seulement

au fermier l'obligation de convertir les pailles en fumier. (Metz, 18 juin 1881. S. 61-2-590).

Toutefois, si le fermier sortant doit faire consommer les pailles et fourrages par son bétail jusqu'au jour de sa sortie, il doit néanmoins renfermer l'exercice de ce droit dans de justes limites ; il ne pourrait les faire consommer à des bestiaux qu'il se procurerait tout exprès, de telle sorte que le fermier entrant n'en trouvât pas une quantité suffisante pour nourrir le bétail jusqu'à la récolte suivante. Il est aussi équitable que le fermier entrant, qui ne peut apporter lui même ni distraire aucune paille de la ferme qu'il quitte, en trouve, à son arrivée, une quantité nécessaire pour nourrir ses bestiaux et produire les fumiers.

2° *Impôts.* — Le preneur n'est pas tenu, d'après les usages du département, de faire l'avance des impôts, et par suite, s'il les paie, cette somme devra être déduite du montant des fermages qu'il doit payer.

3° *Chauffage.* — A défaut de stipulations, le fermier ne peut utiliser, pour son chauffage, que les ronces, branches mortes provenant des émondes.

4° *Charrois.* — Le bailleur n'a pas le droit d'exiger des charrois de la part de son fermier, si aucune convention n'a eu lieu à ce sujet, alors même que les réparations à faire au domaine les rendraient nécessaires.

5° *Chasse.* — Il est rare que le bailleur se réserve un droit de chasse sur les propriétés qu'il donne à ferme.

Dans le canton de Meyrueis cependant, et principalement pour certaines propriétés situées sur le Causse-Méjean, le bailleur se réserve quelquefois le droit exclusif de faire les pièges connus dans le pays sous le

nom de *tendelles*, destinés à prendre des grives. On doit décider, conformément à l'opinion de M. Aubry et Rau et à la jurisprudence, (Rouen, 28 avril 1867 et Caen, 6 décembre 1871) que le propriétaire a le droit de chasser sur les terres qu'il a affermées, à la condition toutefois de ne pas endommager les récoltes.

6° *Pigeons*. — Tout propriétaire ou fermier sur le terrain duquel les pigeons se posent au temps des semailles et des moissons, a le droit de les tuer, alors même que l'autorité municipale aurait négligé de fixer la clôture de leurs fuées ou colombiers, mais il ne peut les emporter, sous peine de commettre un vol (loi 6 octobre 1796. Cass. 9 janv. 1868, et Rouen, 5 mars 1874.)

7° *Volailles*. — Aux termes de la loi de 1791, le propriétaire et le fermier qui éprouveront quelque dommage par des volailles à l'abandon, peuvent les tuer sur les lieux au moment du dégât. Ils ont la faculté d'employer pour cela le poison (Cass. 7 mai 1868); mais ce droit ne peut être exercé que sur des propriétés rurales (Cass. 28 juillet 1855.)

8° *Abeilles*. — La propriété des abeilles est immobilière par destination lorsque les ruches ont été placées par le propriétaire pour l'exploitation du fonds, et mobilière si le fermier ou l'usufruitier les ont recueillies.

Les dispositions de la loi des 28 septembre et 6 octobre 1791 autorisant le propriétaire de l'essaim à le réclamer sur le terrain d'autrui tant qu'il ne l'a pas perdu de vue , sont encore en vigueur. C'est probablement pour indiquer que le propriétaire ne les a pas perdues de vue que l'usage s'est perpétué de poursuivre les essaims en fuite en agitant des sonnettes ou

en frappant sur des instruments retentissants, plutôt que pour obéir à ce préjugé que le bruit, ainsi fait, oblige les abeilles à se poser.

4° Obligations réciproques du fermier entrant et du fermier sortant. — Le fermier sortant est tenu de laisser à celui qui le remplace les terres qui étaient, l'année précédente, en jachères, labourées pour les ensemencements des blés d'hiver.

Dans le cas exceptionnel où les cabaux ne sont pas la propriété du bailleur, le sortant prête à l'entrant les bœufs et bêtes de trait nécessaires pour battre et transporter les gerbes et le blé. A l'inverse, si le fermier sortant a laissé sur pied des récoltes, son successeur lui fournira les bestiaux nécessaires pour transporter et dépiquer la récolte ; il fournira aussi, et sans indemnité autre que la nourriture, ses domestiques pour ces travaux.

SECTION 3e. — DES BAUX A MOITIÉ FRUITS.

Ce bail, auquel le législateur et les auteurs donnent le nom de louage *à colonage partiaire*, est un contrat en vertu duquel le propriétaire donne à ferme son domaine à un preneur, appelé *colon*, pour l'exploiter sous la condition que les fruits à percevoir seront partagés entre les parties contractantes dans les proportions convenues (voir av. conf. Dalloz. Louage, colon partiaire n° 1.)

Le contrat qui en résulte revêt les caractères du bail à ferme et d'un acte de société. Aussi, certaines divergences d'opinion se sont-elles produites parmi les auteurs et dans la jurisprudence, lorsqu'on a voulu en déterminer le caractère.

Troplong dit d'une part : « *Que le bail partiaire est une société* ». Duvergier au contraire soutient « *que puisque le bailleur ne s'expose à aucune perte, le lien de droit qui unit le bailleur et le preneur ne peut être celui d'une association* ». D'autre part la Cour de Limoges déclare, dans un arrêt du 26 août 1848, que le bail à colonage partiaire est un acte mixte, participant à la fois du caractère du bail à ferme et du contrat de société. La Cour de Nimes, au contraire, dit que ce contrat a seulement les caractères du contrat de louage (v. en ce sens Paris 21 juin 1856. S. 56 2 560.)

Nous n'avons point à rechercher la solution de cette question ; une pareille étude serait en dehors du cadre que nous nous sommes imposé. Nous avons voulu seulement indiquer la difficulté qui existe pour donner une définition exacte et précise.

Ce genre de bail, funeste et réfractaire à toute amélioration agricole, est peu en faveur dans notre pays.

Pour l'examen auquel nous devons nous livrer, nous suivrons, aussi fidèlement que nous le pourrons, la division que nous avons adoptée dans notre étude sur le louage. Dans ce but, commençons par indiquer quels sont les points qui sont régis par les usages locaux. Ce sont :

1° *La durée du bail ;*

2° *Les délais du congé ;*

3° *Le partage des fruits ;*

4° *Les obligations du colon ;*

5° *Les obligations réciproques du colon entrant et du sortant ;*

1° Durée du Bail. — La durée du colonage partiaire doit, conformément au principe que nous avons posé en

parlant des baux à ferme en général, comprendre toute la période de temps nécessaire au colon pour récolter tous les produits de l'objet du bail.

Tout ce que nous avons dit précédemment à propos du bail à ferme et relativement à la durée et à l'époque de l'entrée en jouissance trouve ici son application.

2° Délai du congé. — Il n'y a qu'à se reporter aux explications que nous avons données en parlant du bail à ferme.

3° Du partage des fruits. — Nous avons dit à propos du colonage partiaire, d'une façon générale, que les fruits produits par l'objet du bail se partageaient ; cependant nous devons indiquer une restriction à ce principe, et c'est pour cela que nous allons examiner quelles choses sont partageables ou impartageables.

1° *Choses partageables*. Tous les grains, les pailles et les fruits, tels que les pommes, les poires, les noix, le miel, etc., etc....

Dans ce bail, le propriétaire a donc le plus grand intérêt à connaître d'une manière exacte quelle est, chaque année, l'importance des récoltes ; il doit donc être présent et surveiller le partage qui en sera fait. Pour faciliter ce contrôle, dans certains endroits le bailleur se contente de prélever ce qu'on appelle la *dîme* et de multiplier ensuite par 14 ou par 15 cette dîme, selon qu'elle est la quatorzième ou la quinzième partie des produits. Voici comment on procède. Dès que les gerbes par exemple sont réunies dans le champ, le propriétaire prend une gerbe sur 14 ou 15. Il fait dépiquer et mesurer les grains ; de la sorte il connaît le quatorzième où le quinzième de la récolte ; il multiplie le chiffre obtenu par 14 ou 15, et le produit indi-

que l'importance de la ré[illegible] [illegible]otale. En opérant ainsi, le partage est plus fac[illegible] le bailleur n'a pas à surveiller toutes les opéra[illegible] [illegible]réliminaires.

Le propriétaire fournit [illegible] urs les semences en grains. Dans le canton de [illegible] y, elles sont prélevées avant tout partage ; dan[illegible] [illegible]ins autres, il est fait exception à la régle que [illegible]oduits se partagent par moitié. Ainsi dans celui d[illegible] [illegible]ermain-de-Calberte, les châtaignes se partagent [illegible] [illegible]s proportions du tiers pour le fermier et des d[illegible] [illegible]ers pour le bailleur.

2° *Choses impartageable*[illegible] Généralement, les foins sont la propriété exclusive [illegible] [illegible]illeur. Souvent le colon, lors de son entrée en jou[illegible] [illegible]e, donne au propriétaire une somme d'argent fixé[illegible] [illegible]vance, afin d'avoir droit soit en totalité soit en part[illegible] [illegible]x foins.

Les fruits-légumes tels [illegible] [illegible]ommes de terre, raves, navets, pois, lentilles... [illegible] la propriété du colon. Le croît des bestiaux lui a[illegible] [illegible]ient aussi exclusivement.

Dans le canton de Flor[illegible] [illegible]es ruches à miel ne sont jamais comprises dans ce [illegible] [illegible] de bail, et le miel reste la propriété du bailleur.

Dans ceux de Serverett[illegible] [illegible]-Amans, Aumont, La Canourgue, le prélèvement [illegible] la *dîme*, c'est-à-dire du quatorzième ou du quinziè[illegible] [illegible] de la récolte, appartient au bailleur, et le reste se [illegible]artage par moitié.

Ce bail n'est pas en usa[illegible] dans les cantons de Châteauneuf, Langogne, Fou[illegible] [illegible]is et Villefort.

4° Obligations du colon. — Comme dans le bail à ferme, le preneur doit :

1° Entretenir la chose [illegible]insi que le ferait un bon père de famille, respecter [illegible]assolement et bien cultiver les immeubles ;

2° Garnir les lieux a[illegible] des animaux et ustensiles nécessaires à l'explo[illegible] ;

3° Faire les réparati[illegible]tives.

5° Obligations récipro[illegible] colon entrant et du sortant. — Voir ce que n[illegible]s dit dans la 2e section.

SECTION 4e. — DU CO[illegible] IMPROPREMENT APPELÉ [illegible]L.

Les usages locaux on[illegible] loi en ce qui concerne :

1° *La durée de ce co[illegible]*

2° *Les obligations gé[illegible]u preneur et du bailleur.*

L'article 1831 du co[illegible]ui traite cette matière indique en ces termes [illegible] la nature de ce contrat en disant : « *lorsqu'un[illegible]eurs vaches sont données « pour les nourrir, pou[illegible]r, le bailleur en conserve « la propriété, il a se[illegible]le profit des veaux qui « en naissent.* »

Ce contrat, à la diffi[illegible] ce qui a eu lieu pour le colonage partiaire, n[illegible] considéré par certains commentateurs comme [illegible]ciété existant entre le preneur et le bailleur. [illegible] Pothier, n° 71, c'est un contrat innommé ; se[illegible]long, ce serait simplement un louage d'ouvr[illegible]

Quoi qu'il en soit, ce[illegible] de cheptel était, autrefois et surtout dans la n[illegible], assez en faveur auprès des personnes dont les [illegible]ces étaient insuffisantes pour avoir à la fois et [illegible]meubles et des bestiaux. Mais aujourd'hui, par s[illegible]morcellement de la propriété, il tend à dispa[illegible]e jour en jour.

Suivant la division qu[illegible]vons établie, nous allons examiner la durée de [illegible]t et les obligations qui en dérivent.

1° *La durée.* — Elle varie selon les pays. Elle est d'un an dans le canton de Villefort ; de 3, 6 ou 9 années à La Canourgue ; de 3 mois au Pont-de-Montvert : de 2 mois à Barre ;

2° *Obligations générales du preneur et du bailleur.* — Le bailleur est tenu de donner une vache en état de produire. Si, par suite d'une maladie, elle venait à perdre son lait, il devrait la remplacer. Les veaux lui appartiennnent, la loi le dit en termes formels.

Le preneur doit nourrir et entretenir les vaches confiées à ses soins. Les frais de maladie contractée durant le service sont à sa charge.

Comme rémunération, le preneur a droit : 1° au laitage ; 2° à une rétribution fixée par les usages à la somme de cinq francs par tête.

Les mêmes règles s'appliquent à une autre sorte de cheptel peu répandu, ayant pour objet les chèvres. Dans ce cas, la rétribution due au preneur est de 60 à 70 centimes par tête.

Ce contrat est plus connu dans ces hautes régions faisant partie des départements de l'Aveyron et de la Lozère, recouvertes de beaux pâturages auxquels on donne le nom de *montagnes*, et sur lesquels sont conduits des troupeaux de vaches. Ces bestiaux y pacagent ordinairement du 15 mai au 15 octobre, en toute liberté, et sont attachés à un établissement de fabrication fromagère appelée *buron*, sous la garde des bergers de la vacherie. C'est en cet endroit que se fait le fromage de *Laguiole*, sous la direction et la surveillance d'un individu connu dans le pays sous le nom de *beuronier* ou *beuronnier*. Il est d'usage dans ces contrées que le preneur donne au propriétaire de 20 à 25 kilog.

de fromage par vache. Ce contrat est inconnu dans les cantons de Grandrieu, Mende, St-Amans, Serverette. Saint-Germain-du-Teil, Marvejols, Sainte-Enimie, Massegros, St-Germain-de-Calberte, Fournels. Châteauneuf et Langogne.

SECTION 5e. — DISPOSITIONS PARTICULIÈRES AUX BAUX DES MOULINS.

Les usages ont force de loi en ce qui a trait :

1° *A la durée ;*

2° *Au paiement des fermages ;*

3° *Au délai pour le congé ;*

4° *Aux réparations locatives.*

Les règles qui sont applicables aux baux des moulins sont différentes, selon que le bail a pour objet principal le moulin alors même que certaines parcelles de terrain y seraient comprises, ou un bien rural dont le moulin n'est qu'un accessoire.

Dans le premier cas on applique les dispositions contenues dans la section des baux à loyer ; dans le second, celles qui sont particulières aux baux à ferme. (En ce sens, Dalloz ; v. louage n° 599, et Troplong.)

Il était nécessaire de poser ce principe car, dans la Lozère, il y a ces deux sortes de baux.

Ainsi dans les cantons de Marvejols, Villefort, Saint-Germain-de-Calberte, Grandrieu et La Canourgue, l'objet principal du bail étant les propriétés rurales, on devra, pour chacun d'eux, faire application des usages réglementant les baux à ferme.

Au contraire, dans les cantons de Mende, Châteauneuf, Langogne, Florac, Ste Enimie, Massegros, St-Chély, Serverette, St Amans, Barre et Chanac, l'objet prin-

cipal étant le moulin, il faudra se reporter aux règles consacrées par les usages, et que nous avons relatées, pour chacun de ces cantons, à la section des baux à loyer.

Terminons cette énumération en disant qu'il n'y a pas d'usages dans les cantons de Fournels, Aumont, St Germain-du Teil et Nasbinals.

1° *A la durée.* — Le plus souvent ces baux sont consignés dans un acte et la durée est déterminée. Lorsqu'il n'en sera pas ainsi, on devra se reporter, selon le canton et ce que nous avons dit ci-dessus, aux usages régissant les baux à ferme ou les baux à loyer.

2° *Paiement des fermages.* — Il en sera de même pour le paiement des fermages.

3° *Délai pour le congé.* — Même observation.

4° *Réparations locatives.* — En dehors des réparations locatives, dont nous avons donné le détail à la section des baux à loyer, et qui sont communes aux baux à ferme des propriétés rurales et des moulins, le preneur d'un moulin doit en faire certaines autres qui sont la conséquence de la destination des objets loués. Ainsi il est tenu de réparer : les berges en terre avec planches et pieux : les vannes ; les vannages et palis ; les ponts servant à leur accès et à leurs manœuvres ; les coursiers ; les aubes ; les garnitures des dents en bois du grand rouet, des roues et des couronnes ; les métiers, machines, outils et ustensiles qui doivent être rendus à la fin du bail, marchant et fonctionnant ; les tournants et travaillants qui sont : l'arbre gisant qui est placé horizontalement, l'arbre qui est debout avec sa potence et ses frettes, la lanterne avec ses frettes, la meule gisante qui est immo-

bile, la meule courante qui reçoit le mouvement et couvre la meule gisante, les deux trémions, la trémie, la huche destinée à recevoir la farine, le baille-blé, les moulinets, l'arbre du tambour et leurs accessoires. Outre les tournants et les travaillants, sont encore à la charge du locataire, les ustensiles et objets mobiliers, tels que : cables, vérins, pinces, courroies, treuils, marteaux servant à rhabiller les meules... Le bailleur doit aussi entretenir les digues servant à retenir les eaux et à les porter en plus grande quantité sur le moulin; extirper les herbes qui croissent dans l'eau, enlever les attérissements et amas de vase qui se forment dans les canaux ou conduites d'eau, soit en amont, soit en aval du moulin.

SECTION 6e. — LOUAGE D'OUVRAGE ET D'INDUSTRIE.

Les usages locaux ont force de loi en matière de louage de services en ce qui a trait :

1° *A la durée ;*

2° *Au congé ;*

3° *Au paiement des gages ;*

4° *Aux obligations du maître et du domestique.*

Le législateur s'occupe au titre VII du code civil du louage des domestiques et des ouvriers, mais il ne donne aucune définition. Nous devons donc rechercher ce que l'on doit entendre par l'expression domestique et ouvrier. Sur ce point Troplong et Dalloz sont d'accord pour reconnaître que par domestique on doit entendre les serviteurs à gages qui donnent leurs soins à la personne et au ménage ou qui sont employées aux travaux agricoles, pourvu que ces serviteurs, dans ce second cas, logent et vivent dans la maison du maître.

Cette définition indique qu'il y a lieu de distinguer entre ces deux sortes de serviteurs, savoir : 1° *Domestiques attachés à la personne ou au ménage ;* 2° *Domestiques attachés aux travaux agricoles.*

Nous suivrons cette division.

1° Domestiques attachés a la personne ou au ménage.

Les domestiques attachés exclusivement au service de la personne sont peu nombreux à la campagne. Ce louage ne se rencontre que dans les agglomérations d'une certaine importance, telles que : Mende, Marvejols, Florac, la Canourgue, Saint-Chély, Saint-Germain-du-Teil, Chanac, Saint-Germain-de-Calberte, Pont-de-Montvert, Barre, le Malzieu, Meyrueis, etc.

1° *Durée.* — Disons en commençant, et cette observation est applicable à tout louage ayant une personne pour objet, que l'article 1,780 du code civil ne permet pas d'engager ses services autrement qu'à temps ou pour une entreprise déterminée. Le louage de services ne peut donc être contracté pour toute la vie de celui qui s'engage ; une pareille stipulation serait contraire à la liberté individuelle.

Dans le département de la Lozère, tous les domestiques attachés à la personne ou au ménage sont, d'après les usages, loués à l'année, mais cette indication a lieu plutôt pour déterminer le montant des gages que pour fixer la durée de ce contrat. Nous verrons en effet, à propos du congé, que le maître et le domestique peuvent, à toute époque de l'année, résilier leurs engagements, à la condition de se donner congé, *de s'avertir*, selon l'expression usuelle, quelque temps à l'avance. Généralement le louage se contracte à n'importe quelle

époque de l'année. La durée se compte par suite de date à date. Toutefois l'entrée a lieu : dans le canton de Fournels, le 1er avril ; dans celui de Barre, le 1er juin, le 1er ou le 6 octobre ; dans celui de La Canourgue, à la Toussaint ou le 2 mai.

2° *Du congé.* — Le louage de services, comme les autres contrats de louage, cesse de plein droit à l'expiration du terme pour lequel il a été consenti.

Nous avons déjà dit que la fixation d'une année était plutôt pour déterminer le montant des gages, que pour indiquer la durée de ce contrat. Aussi, est-il de principe que le maître ou le domestique peuvent le résilier à toute époque de l'année. Mais dans la plupart des cantons, il est nécessaire que la partie qui veut bénéficier de ce droit donne congé à l'autre. Le délai n'est pas partout le même. Il est de : un mois dans les cantons de Marvejols et de Barre ; de quinze jours dans celui de La Canourgue ; de huit ou quinze jours dans les cantons de Sainte-Enimie et Massegros ; de huitaine dans celui de Mende. Il n'y a pas d'usages pour les autres cantons.

L'on n'a point, en cette matière, à se préoccuper du point de savoir à quel jour correspond la sortie, puisque nous avons fait connaître que le maître et le domestique pouvaient, même dans les cantons où le congé est *nécessaire*, se quitter à toute époque.

Il n'y a pas non plus des formes particulières à observer. Le congé se donne presque toujours verbalement, quelquefois en présence de deux témoins ; mais nous savons, par ce qui a été dit précédemment, le peu de valeur de ces sortes de congés lorsqu'ils sont opposés à une partie qui en nie l'existence.

Les règles que nous venons d'indiquer s'appliquent aux domestiques des deux sexes et quelque emploi qu'ils remplissent. Elles sont donc communes aux cuisinières, filles de chambre, cochers, laquais, valets, nourrices, etc.

3° *Paiement des gages.* — Dans tout le département, a l'exception du canton de Barre, où le paiement des gages a lieu en deux termes égaux, l'un mai et l'autre à la fin de l'année, ce paiement a lieu à la fin de l'année du louage.

4° *Obligations générales du maître et du domestique.* — Le maître est tenu de loger et nourrir convenablement son domestique et de remplir les autres obligations particulières qu'il a pu contracter. Il n'a pas le droit d'exiger d'autres services que ceux en vue desquels le serviteur a été loué.

Il doit payer les gages aux époques fixées par les usages. Pour la nourriture, il n'y a pas de règle particulière; mais il est d'usage que si le serviteur n'a pas droit aux mêmes mets que le maître, il fasse le même nombre de repas que ce dernier. Dans le département, les serviteurs des deux sexes ne peuvent pas exiger qu'on leur donne du vin.

De son côté, le domestique doit donner à son maître les soins que celui-ci a le droit de demander de lui, conformément aux obligations qu'il a contractées.

Comme tous les autres contrats, celui de louage de services se résout par la non exécution des obligations. La fidélité d'un domestique et son respect pour son maître sont les premières obligations qu'il contracte. En conséquence, le maître qui prouve que son domestique est coupable d'infidélités ou de grossièretés

(soustractions ou injures graves), a le droit de le renvoyer sans délai et avant le terme.

Nous avons deux observations à présenter, elles s'appliquent :

A. — *Aux femmes de ménage,* qui ne logent pas dans la maison du maître et qui ne sont pas nourries par ce dernier.

La durée du louage, mais seulement comme indication du montant du gage, est d'un mois.

Le paiement des gages a lieu tous les mois à terme échu, c'est-à-dire au commencement du mois suivant.

Il n'y a pas d'usages pour le congé.

A l'exception de la nourriture et du logement, tout ce que nous avons dit ci-dessus à propos des obligations réciproques des maîtres et des domestiques trouve ici son application.

B. — *Aux nourrices* à gages habitant avec le maître et nourries par ce dernier, et à celles gardant chez elles l'enfant qui leur est confié.

La durée n'est jamais d'avance limitée.

Le paiement des gages est exigible tous les mois à terme échu.

Les maîtres sont tenus dans les deux cas de fournir les objets d'habillement et de literie de l'enfant. S'ils exigent que la nourrice habitant chez eux porte des tabliers blancs, ils sont tenus, d'après les usages, de les leur fournir.

Les nourrices ne peuvent exiger aucune rémunération en sus du prix convenu. Les cadeaux qu'on leur fait habituellement, et dont l'importance varie avec la situation des maîtres, le dîner de gala que, dans certains endroits, notamment dans les cantons de Chanac

et de Meyrueis, on leur sert, sont une générosité et non une obligation pour les maîtres.

2° Domestiques attachés aux travaux agricoles.

1° *Durée.* — La durée du louage de services pour ces domestiques est d'une année.

Mais, à la différence des serviteurs attachés à la personne, ceux employés à une exploitation ou à des travaux agricoles ne peuvent se retirer qu'à l'expiration de la période de temps pour laquelle ils ont été engagés, c'est-à-dire à la fin de l'année ou de la saison, selon le cas.

Celui qui prend des personnes à son service se propose de les employer à des travaux et pour un temps déterminés ; de même, ces personnes ont dû compter qu'elles resteraient tout le temps convenu chez le maître auprès duquel elles sont placées. Ainsi, en ce qui concerne le maître, si le domestique ne remplit pas ses promesses ou s'il sort avant le terme convenu, il en résulte pour le premier un préjudice plus ou moins considérable, suivant qu'il a plus ou moins de difficulté à le remplacer.

En ce qui concerne le domestique, si le maître le force à sortir avant le temps convenu, il éprouve un dommage, suivant qu'il trouve plus ou moins de difficulté à se procurer une place.

Dans ces différents cas, la partie qui occasionne ainsi un préjudice à l'autre doit le réparer.

Si c'est le maître qui renvoie un domestique, il faut distinguer : ou ce renvoi est un acte arbitraire, ou il est fondé sur des causes justes et raisonnables. Dans le premier cas, le domestique pourra exiger une indemnité

proportionnelle au temps restant à courir. Dans le second cas, le juge peut compenser, s'il le croit équitable, jusqu'à due concurrence, le montant des gages dûs à ce dernier et restant à courir, avec l'indemnité à laquelle aurait droit le maître qui, par la faute de son domestique, se trouve contraint de se procurer un autre serviteur pour le remplacer.

Si c'est le serviteur qui quitte son maître, il faut également distinguer s'il a ou non des motifs légitimes pour se retirer. Au premier cas, le maître qui l'oblige à sortir lui devra des dommages-intérêts, qui pourront représenter la part de gages correspondant au temps restant à courir. Au second cas, le serviteur devra réparer le préjudice causé en abandonnant les gages à courir et, en outre, en autorisant le maître à retenir, à titre d'indemnité, partie de ceux qui lui sont dûs.

Il arrive assez souvent dans le pays qu'un domestique, après avoir passé l'hiver chez un maître qui l'a ainsi nourri et logé, se retire sans motifs sérieux et légitimes dans l'espérance d'obtenir, à l'approche des travaux pressants, un salaire plus élevé chez un autre. Dans ce cas, pour le canton de Mende, il existe une réparation spéciale qui a été souvent prononcée par le juge de paix. Le maître a non seulement, d'après l'usage, le droit de retenir le montant des gages correspondant à la durée du temps restant à parcourir pour arriver au terme du louage, mais encore celui de prélever la différence en plus qu'il est obligé de payer au nouveau serviteur, entre le montant du gage de ce dernier et celui de l'ancien domestique.

Presque toujours, il y a lieu de faire ce prélèvement,

soit parce que à cette époque les travaux étant pressants et pénibles, il est difficile de traiter dans des conditions avantageuses pour le maître, soit parce que ce dernier profite du départ de son domestique pour en prendre un plus fort ou plus habile dont les exigences sont plus grandes.

Les époques fixées par les usages pour l'entrée sont : pour le canton de Barre, le 1er juin et le 6 octobre ; pour celui de Saint-Germain-de-Calberte, le 30 septembre et le 1er mai ; pour celui de Fournels, le 1er avril ; pour celui de la Canourgue, le 2 mai et la Toussaint ; pour ceux de Mende et de Chanac, la Toussaint. Il n'y a pas de date fixe pour les autres cantons.

2° *Du congé.* — Lorsque le maître ou le domestique veulent résilier le contrat, ils doivent se prévenir dans un certain délai avant le terme du louage. Généralement, si les deux parties contractantes ne *s'avertissent pas*, expression consacrée dans le pays, un nouveau louage recommence, et sa durée sera égale à celle du premier.

Le congé doit être donné avant le terme : quinze jours avant, dans les cantons de Sainte-Enimie, Massegros, Meyrueis et Mende ; huit jours avant, dans le canton de Châteauneuf ; un mois avant, dans ceux de Marvejols et Barre. Dans les autres, le délai n'est pas exactement déterminé.

3° *Paiement des gages.* — Le montant des gages est généralement exigible à la fin de chaque année du louage. Dans le canton de Barre, il doit être payé le 6 octobre, si le louage a commencé le 1er juin, et à cette dernière date, s'il a commencé le 6 octobre. Pour celui de Saint-Germain de-Calberte, il faut distin-

guer. Dans les parties limitrophes au canton de Barre, on suit les usages de cette localité ; dans les autres, le paiement des gages a lieu le 1er mai.

4° *Obligations du maître et du domestique.* — Il y a lieu d'appliquer ici les règles que nous avons indiquées en parlant des domestiques attachées à la personne.

Domestiques à la saison. — Il arrive souvent dans le pays que le maître loue pour une période de temps déterminée, n'excédant pas six mois, des serviteurs pour la garde des bestiaux ou pour certaines récoltes. On dit alors que ce serviteur est loué pour la saison.

Dans un grand nombre de cantons, on loue ainsi des enfants pour la garde des bestiaux pour une période de temps comprise entre les mois d'octobre et de mai.

Les gages sont exigibles à la fin de la saison pour laquelle le louage a été consenti.

Dans divers cantons, notamment dans ceux de Mende, le Bleymard, Florac, Châteauneuf, Grandrieu, Ste-Enimie, Massegros, le berger, en sus de son gage, a le droit de faire pacager avec le troupeau de son maître quelques bêtes à laine qui lui appartiennent. Le nombre varie selon l'importance du troupeau du maître. Dans le canton de Meyrueis, il est d'usage de donner aux femmes, se louant à l'année pour les travaux des fermes, deux ou trois livres de laine.

Il n'est pas nécessaire, à l'expiration du terme, de donner congé au serviteur loué pour la saison, le louage cesse de plein droit à cette époque.

Louage d'industrie. — Par cette expression, on entend les travaux effectués par des personnes payées à la journée, au métrage ou à la façon.

1° Journaliers.

Celles qui sont louées à la journée pour faire un travail manuel déterminé prennent le nom de journaliers.

Les usages locaux ont dans ce cas force de loi en ce qui concerne :

1° *La durée de la journée ;*

2° *La nourriture ;*

3° *Les salaires.*

1° *Durée de la journée.* — La journée commence généralement à 6 heures du matin, été et hiver, et se termine à 7 heures du soir. Toutefois lorsqu'il ne fait pas jour, le journalier n'est pas tenu de travailler. Elle commence : dans les cantons de Chanac et de Villefort, à 5 heures du matin, et finit à 7 heures durant l'été, et au du jour jusqu'à nuit tombante pendant l'hiver ; dans ceux de St Germain-du-Teil et de Nasbinals, au lever lever du soleil et se termine à la nuit tombante; il en est de même pour celui de St-Germain-de-Calberte ; dans le canton de St-Chély, à 5 heures du matin et finit à 7 heures du soir durant l'été ; à 7 heures du matin et se termine à 5 heures du soir pendant l'hiver ; dans ceux de Ste-Enimie et Massegros, à 5 heures 1/2 du matin et finit à 6 heures du soir en été, à 7 heures 1/2 et se termine à 6 heures du soir en hiver. Dans le canton du Pont-de-Montvert, la journée est de 12 heures ; dans celui de Barre, de 12 heures en été et de 10 heures en hiver.

2° *La nourriture.* — Dans les villes et dans les agglomérations les plus importantes, le journalier se nourrit ; au contraire, dans les villages et à la campagne, il est nourri par le maître. Mais sur ce point il ne saurait s'élever de difficulté, car ce point est toujours déterminé à l'avance.

Lorsque la nourriture est donnée par le maître, le journalier a droit aux mêmes aliments que les autres domestiques attachés à l'exploitation agricole. Le journalier fait trois repas pendant l'hiver et quatre durant l'été, ou plutôt dans la période de temps comprise entre le 1er mai et le 30 septembre. Pour cela, la journée est interrompue ; le temps consacré à chaque repas est de demi-heure et il est accordé au milieu du jour une heure de repos.

Les faucheurs, les moissonneurs et les femmes chargées de faner ou de lier les gerbes sont toujours nourris par le maître. Pour ces journaliers, la journée dure du lever au coucher du soleil.

Quelquefois les moissons sont données à forfait; dans ce cas les personnes qui s'y trouvent employées sont toujours nourries par le propriétaire.

5° *Les salaires.* — Les salaires sont réglés à la fin de la journée si le journalier ne fait que des journées isolées ; ils sont payés à la fin de la semaine, si le journalier est employé durant plusieurs semaines.

La quotité varie selon les localités. Elle est généralement de 2 fr. ou de 2 fr. 50 pour les journaliers qui ne sont pas nourris par le maître. Dans le canton de Barre, elle est : de 1 à 2 fr. 50 pour les journaliers nourris, de 2 fr. à 3 fr. 50 pour ceux qui ne le sont pas ; dans celui de St-Chély, de 2 fr. 50 pour les journaliers nourris, de 4 fr. pour les autres ; dans celui de Florac, de 2 fr. en tout temps ; il est en outre donné tous les jours un litre de vin au journalier ; pour ceux de Serverette et St-Amans, de 1 fr. en hiver, et de 2 fr. en été, lorsque le journalier est nourri, dans le cas

contraire, le salaire est porté au double ; pour ceux de Ste-Enimie et du Massegros, de 1 fr. 25 en hiver, et de 1 fr. 50 ou 1 fr. 60 en été, mais le journalier est toujours nourri ; pour celui de Fournels, de 2 fr. en tout temps, et le journalier est aussi toujours nourri par le maître.

Les journaliers se munissent à leurs dépens des outils qui leur sont nécessaires.

Si par suite du mauvais temps ou d'un cas de force majeure, ils se trouvent dans la nécessité de suspendre leurs travaux, il ne leur est dû aucun salaire; cependant, s'ils ont travaillé durant toute la première ou la seconde partie de la journée sans interruption, la demi-journée doit leur être payée.

Dans les cantons de Villefort, St-Germain-de-Calberte et Barre, les propriétaires et les fermiers font ramasser les châtaignes par des journaliers, ou donnent ce travail à des individus qui s'associent entre eux pour cela et connus sous le nom : à Villefort, de *quarteurs*, et à St-Germain-de-Calberte et à Barre, de *claidiers*. La dénomination de *quarteurs* semblerait indiquer qu'ils ont droit au quart de la récolte. Il n'en est pas cependant ainsi puisque la part qui leur est attribuée à titre de rémunération est d'un cinquième dans le canton de Villefort, et d'un tiers ou d'un quart ou encore de deux neuvièmes, suivant l'importance de la récolte, dans les cantons de St Germain et de Barre.

Le propriétaire ou le fermier fournissent le logement, le séchoir et le bois pour faire sécher les châtaignes. Dans le canton de Barre, ils donnent encore des pommes de terre aux *claidiers*. Ces derniers se nourrissent principalement de soupe et de châtaignes, et on ne leur

donne, à Barre, et dans les environs, du pain que le dimanche.

Le séchoir ou claie *(clède)* se compose de deux appartements situés l'un au rez-de-chaussée l'autre au-dessus. Dans la pièce du bas, on allume du feu qui est entretenu nuit et jour. L'appartement du dessus n'a pas de plancher ; il y a seulement des poutres transversales sur lesquelles on place des barres de bois de 10 à 20 centimètres de diamètre, rapprochées les unes des autres de manière à empêcher les châtaignes répandues au-dessus de couler dans la pièce inférieure et à laisser cependant la fumée pénétrer entre ces pièces de bois. Les châtaignes sont laissées ainsi exposées à la fumée durant trois semaines ou un mois. Au bout de ce temps, on les remue avec une pelle et lorsque l'opération est finie, on les masse avec des plateaux massues, en bois, de 50 centimètres de diamètre, garnies en dessous de petits morceaux de bois en forme de piquets. Peu à peu, l'enveloppe de la châtaigne se détache, mais les châtaignes n'ont pas encore cette couleur blanchâtre que nous leur connaissons.

Pour l'obtenir on les place dans des caisses. Les hommes, chaussés de sortes de souliers se bridant sur le pied et ayant des semelles en bois garnies de crampons de dix centimètres environ de longueur, piétinent les châtaignes que l'on a placées dans les caisses, et à la suite de ce travail, l'enveloppe ou la peau se détache complètement.

On passe ces fruits au tamis pour faire tomber la poussière qui s'est faite, et la châtaigne est alors marchande.

Quelquefois certains *quarteurs*, après avoir fait subir

aux châtaignes l'opération du massage, enferment ces fruits dans un sac, puis frappent à tour de bras soit sur un rocher, soit sur un tronc d'arbre, pour débarrasser la châtaigne de son enveloppe. Puis on passe au crible afin de faire disparaître tous les détritus.

D'autres font passer la châtaigne au moulin. Dans certaines localités, celles qui sont préparées a l'aide de ce moyen sont plus recherchées.

2° Travail au métrage et a la façon.

A. — *Constructions, maçonneries.* — Pour savoir le prix d'une construction, il faut d'abord connaître son volume. Pour cela, on mesure à plein comme à vide toute la surface par mètres carrés ou par toises, et la profondeur ou épaisseur, et on multiplie ensuite le total par le prix. Dans les régions où l'on emploie le granit, on doit donner aux constructions de 70 à 75 centimètres ; le prix est ordinairement de 5 francs à 5 fr. 50 ; dans celles où l'on se sert du calcaire, l'épaisseur moyenne est de 60 centimètres et le prix de 4 fr. 75 à 5 fr. Nous entendons parler des constructions à pierre, chaux et sable, crépissage non compris.

Mais entre les divers cantons, l'écart est si grand entre les prix, que nous devons reproduire pour la plupart d'entre eux ceux qui nous ont été indiqués.

Dans les cantons de Châteauneuf, Langogne et Grandrieu, le prix de la maçonnerie est de 6 fr. 50 à 7 fr. le mètre carré, celui de la taille du granit est de 9 fr. le mètre linéaire.

Dans celui de Saint-Amans, le maçon est toujours nourri et son travail lui est payé à raison de 5 fr. le

mètre carré sur une épaisseur de 60 centimètres environ.

Il n'y a pas d'usage dans le canton de Villefort.

Les prix sont dans les cantons de : Marvejols, de 10 fr. le mètre cube pour la maçonnerie, de 70 fr. le mètre cube pour la taille ; Saint-Chély, de 10 fr. le mètre carré sur une épaisseur de 60 centimètres pour la maçonnerie, et de 8 fr. le mètre linéaire pour la taille ; la Canourgue, de 35 à 40 fr. le mètre cube de maçonnerie, de 3 à 4 fr. le mètre linéaire pour la taille ; Florac, de 6 fr. le mètre cube de maçonnerie, de 1 fr. 25 par mètre linéaire pour la taille ; Barre, de 12 fr. la canne ou les 4 mètres carrés, de 5 fr. pour la taille des pierres par mètre linéaire ; Saint-Germain-de-Calberte, de 7 fr. le mètre cube de maçonnerie, on apporte du dehors la pierre toute taillée et les prix diffèrent beaucoup ; Pont-de-Montvert, de 10 à 11 fr. le mètre cube de maçonnerie, de 4 fr. le mètre linéraire pour la taille.

A part ce que nous avons dit au début et qui est applicable au canton de Mende, il n'y a pas d'usages dans les autres.

Les prix de la pierre de taille pour marches d'escalier ou dallages est déterminé par la surface. Il est de 10 à 12 fr. le mètre carré pour le calcaire, de 15 à 18 fr. pour le granit.

B. — *Menuiseries, charpentes, portes, fenêtres, cloisons, planchers, etc.* — Généralement, pour les charpentes, le prix des bois travaillés et posés est de 60 fr. le mètre cube ; celui des portes, fenêtres, contrevents, de 6 à 7 fr. le mètre carré ; celui des cloisons de 3 fr. à 3 fr. 10 ; des parquets ou des planchers, de 3 fr. le mètre carré, pose comprise.

Ils est, dans les cantons de : Marvejols, 7 fr. le mètre carré pour fenêtres, de 3 fr. 25 le mètre carré pour les cloisons, de 4 fr. 50 le mètre carré pour les parquets ou planchers, de 65 fr. le mètre cube pour les grosses pièces de charpente, de 4 fr. 50 le mètre carré pour la toiture et la douelle ; la Canourgue, de 4 à 5 fr. le mètre carré pour les portes, fenêtres et contrevents, de 3 fr. le mètre courant pour les cloisons, de 3 fr. le mètre courant pour planchers, de 3 fr. le mètre courant pour les charpentes ; Saint-Chély, de 10 fr. le mètre carré pour les portes, fenêtres et contrevents ; de 3 fr. le mètre carré pour cloisons, de 2 fr. le mètre carré pour planchers ; Florac, de 7 fr. pour les portes, chassis, fenêtres et contrevents, de 3 fr. le mètre cube pour planchers sur solives, de 70 à 80 fr. pour les grosses pièces de charpente, le mètre cube, pose comprise ; Barre, ils sont à peu près les mêmes, sauf pour la charpente où ils sont de 58 à 80 fr. ; Pont-de-Montvert, de 8 fr. le mètre carré pour les portes, fenêtres et contrevents, de 3 fr. pour les planchers, de 60 fr. pour les grosses pièces de charpente.... Dans les cantons de Saint-Germain-de-Calberte, Saint-Germain-du-Teil, Nasbinals, Sainte-Enimie et Massegros, tout est fait à la journée.

C. — *Peinture.* — Le prix du mètre superficiel des peintures à trois couches est généralement de 1 fr. Il est, dans les cantons : de Langogne, Châteauneuf, de 1 fr. 30 ; de St-Chély, de 1 fr. 75 ; de Marvejols, 1 fr. 20 ; de La Canourgue, de 2 fr.

D. — *Toitures en ardoises du pays.* — Le prix moyen par mètre carré pose comprise est de 3 fr. Il est, dans les cantons de Marvejols, de 2 fr. 50 ; de Saint-Chély, de 5 francs.

E. — *Crépissage.* — Il y a lieu de distinguer entre le crépissage intérieur et extérieur. La valeur moyenne est, par mètre carré, de 0 fr. 20 à l'extérieur, de 0 fr. 60 à l'intérieur. Elle est, dans les cantons de : St-Chély, de 0 fr. 70 à l'intérieur ; du Pont-de-Montvert, de 0 fr. 40 à l'extérieur ; Saint-Germain-de-Calberte, de 0 fr. 80 à l'intérieur ; Barre, de 0 fr. 80 à 1 fr. 40, selon que le lieu où le sable est extrait est plus ou moins éloigné.

F. — *Serrurerie.* — Les grosses pièces telles que pentures placées ont une valeur de 0 fr. 70 le kilogr., les petites de 0 fr. 60, mais le plus généralement il existe un prix spécial pour chacune d'elles.

Le prix est dans les cantons : de Barre, de 1 fr. le kilogramme pour les grosses pièces ; du Pont-de-Montvert, de 0 fr. 80 à 1 fr. ; de Châteauneuf, Langogne, de 0 fr. 60 à 1 fr. ; de Marvejols, de 0 fr. 60.

TITRE TROISIÈME.

ANCIENNES MESURES

EN USAGE DANS LE DÉPARTEMENT DE LA LOZÈRE

et de leur rapport avec le système métrique.

1re PARTIE.

Mesures agraires.

MESURES ANCIENNES.	MESURES ACTUELLES					
	Hectares.	Décares.	Ares.	Déciares.	Centiares.	Milliares.
Mende et les environs.						
La carte	»	»	3	9	7	5
Le séterée	»	3	1	8	9	»
Causses de Mende.						
La carte	»	»	6	3	6	»
Le séterée	»	5	»	8	8	»
Grandrieu, Châteauneuf, Langogne.						
Le boisseau	»	»	1	4	9	1
La cartalière	»	»	5	9	6	4
Le séterée	»	9	5	4	2	4
Villefort.						
La carte	»	»	4	7	7	»
Le séterée	»	3	8	1	6	»

MESURES. ANCIENNES.	MESURES ACTUELLES					
	Hectares.	Décares.	Ares.	Déciares.	Centiares.	Milliares.
Marvejols, Nasbinals et Saint-Germain-du-Teil.						
Le journal Causses	»	3	2	»	»	»
Le journal Vallée	»	1	6	»	»	»
Le boisseau	»	»	»	7	9	5
La cartade	»	»	6	3	6	»
Le séterée	»	5	»	8	8	»
La Canourgue.						
La cartade	»	»	6	3	6	»
Le carat	»	»	9	»	»	»
La séterée	»	2	5	»	»	»
Aumont.						
Le carton	»	»	»	7	9	5
La séterée	»	»	6	3	6	»
Florac.						
La cartade	»	»	»	4	7	7
Barre.						
La carte	»	»	»	4	7	7
La séterée	»	»	3	8	1	6
Meyrueis.						
La cartade	»	»	6	»	»	»
Le carré	»	»	9	»	»	»
Pont de-Montvert et Vialas.						
La cartade	»	»	4	8	»	»

2e PARTIE.

Mesures de capacité pour grains et liquides.

	MESURES ANCIENNES.	MESURES ACTUELLES. Hectolitre.	Décalitre.	Litre.	Décilitre.	Centilitre.	Millilitre.
	Mende.						
GRAINS.	le couffeau.....	»	»	1	2	5	»
	le boisseau.....	»	»	3	7	4	»
	la carte.....	»	1	4	9	5	»
	l'émine..... ..	»	5	9	7	7	»
	le setier.....	1	1	9	5	3	»
	le setier civadier .	1	7	9	2	9	»
LIQUIDES.	la feuillette... ..	»	»	»	4	7	8
	la miège.....	»	»	»	9	5	6
	la pinte.....	»	»	1	9	1	3
	l'émine.....	»	1	6	2	6	»
	le setier..... ..	»	2	2	5	2	»
	St-Amans.						
GRAINS.	le boisseau.....	»	»	3	4	6	»
	la coupe.....	»	»	6	9	2	»
	le carton.....	»	1	3	8	4	»
	le setier.....	»	1	»	7	2	»
LIQUIDES.	la feuillette.....	»	»	»	4	5	1
	la bouteille.....	»	»	»	9	»	1
	le carteron.....	»	1	4	4	1	9
	l'émine.....	»	2	8	8	3	8
	le setier.....	»	5	7	6	7	7

	MESURES ANCIENNES.	MESURES ACTUELLES. Hectolitre.	Décalitre.	Litre.	Décilitre.	Centilitre.	Millilitre.
	Le Bleymard.						
GRAINS.	le boisseau.....	»	»	3	3	6	»
	la carte.....	»	2	»	1	8	»
	le setier.....	1	6	1	4	4	»
LIQUIDES.	la feuillette....	»	»	»	4	7	8
	la miège.....	»	»	»	9	5	6
	la pinte.....	»	»	1	9	1	3
	l'émine..... .	»	1	6	2	6	»
	le setier.....	»	3	2	5	2	»
	Châteauneuf.						
GRAINS.	le boisseau.....	»	»	5	1	6	»
	la cartalière ...	»	1	2	6	4	»
	la carte.....	»	6	3	2	»	»
	le setier.....	2	»	2	2	4	»
LIQUIDES.	la triquette.....	»	»	»	2	5	7
	la feuillette.....	»	»	»	5	1	4
	la miège.....	»	»	1	»	2	9
	le pot.....	»	»	2	»	5	8
	l'émine.....	»	2	»	5	8	»
	la charge.....	1	6	4	6	4	»
	Grandrieu.						
GRAINS.	le boisseau.....	»	»	1	4	9	1
	la cartalière....	»	»	5	9	6	4
	la séterée.....	»	9	5	4	2	4
LIQUIDES	la feuillette....	»	»	»	4	5	1
	la bouteille... .	»	»	»	9	»	1
	le setier.....	»	5	7	6	7	7

	MESURES ANCIENNES.	MESURES ACTUELLES					
		Hectolitre.	Décalitre.	Litre.	Décilitre.	Centilitre.	Millilitre.
	Langogne.						
GRAINS.	la cartalière....	»	1	1	9	2	»
	la carte.....	»	5	9	6	»	»
LIQUIDES	la bouteille....	»	»	1	1	3	2
	l'émine.....	»	2	7	1	6	8
	Villefort.						
GRAINS.	la carte.....	»	2	2	2	2	»
	le setier.....	1	7	6	1	6	»
	la carte châtaignes...	»	3	»	9	8	»
LIQUIDES	le pot.....	»	»	1	4	2	9
	le setier.....	»	2	2	8	7	2
	Marvejols.						
GRAINS.	le boisseau.....	»	»	2	2	4	»
	le mitaden.....	»	1	7	9	2	»
	le setier.....	1	4	3	3	6	»
	le setier civadier	2	1	5	»	4	»
LIQUIDES.	la truquette....	»	»	»	3	»	5
	la chopine.....	»	»	»	6	1	»
	la pinte.....	»	»	2	4	3	9
	l'émine.....	»	1	7	»	2	3
	le setier.....	»	3	4	1	4	»

	MESURES ANCIENNES.	MESURES ACTUELLES					
		Hectolitre.	Déculitre.	Litre.	Décilitre.	Centilitre.	Millilitre.
	Aumont.						
GRAINS.	le boisseau.....	»	»	2	7	6	»
	le carton.....	»	1	6	5	6	»
	le setier.....	1	3	2	4	8	»
LIQUIDES	la feuillette....	»	»	»	4	1	8
	la bouteille.....	»	»	»	8	1	6
	le setier.....	»	4	»	8	4	2
	Chanac.						
GRAINS.	le boisseau.....	»	»	2	3	1	»
	la carte.....	»	1	3	8	6	»
	le setier.....	1	1	»	8	8	»
LIQUIDES	la bouteille.....	»	»	1	3	7	4
	le setier.....	»	4	3	9	6	8
	La Canourgue.						
GRAINS.	le boisseau.....	»	»	2	2	4	»
	la coupe.....	»	»	8	9	6	»
	la carte.....	»	1	7	9	1	»
	l'émine.....	»	7	1	6	5	»
	le setier.....	1	4	3	2	9	»
LIQUIDES.	la truquette....	»	»	»	2	6	6
	la feuillette	»	»	»	5	5	5
	la miège.....	»	»	1	»	6	7
	la pinte.....	»	»	2	1	3	4
	l'émine.....	»	1	7	»	7	3
	le setier.....	»	3	4	1	4	6

	MESURES ANCIENNES.	MESURES ACTUELLES. Hectolitre.	Décalitre.	Litre.	Décilitre.	Centilitre.	Millilitre.
	Le Malzieu.						
GRAINS.	le boisseau.....	»	»	2	»	5	»
	le carton.....	»	1	6	4	1	»
	le setier.....	1	3	1	2	6	»
LIQUIDES	la bouteille.. ..	»	»	»	2	7	3
	le setier.....	»	4	2	8	7	6
	Saint-Chély.						
GRAINS.	le boisseau.....	»	»	2	4	5	»
	le carton.....	»	1	6	5	6	»
	le setier.....	1	3	2	4	8	»
LIQUIDES	la bouteille.....	»	»	»	8	3	9
	l'émine.....	»	2	3	4	9	3
	le setier.....	»	4	6	5	8	5
	Saint-Germain-du-Teil.						
GRAINS.	le setier.....	»	4	5	»	»	»
	Serverette.						
GRAINS.	le boisseau.....	»	»	3	4	6	»
	la coupe.....	»	»	6	9	2	»
	le carton.....	»	1	3	8	4	»
	le setier.....	»	8	3	2	2	»
LIQUIDES.	la feuillette....	»	»	»	4	5	1
	la bouteille.....	»	»	»	9	»	1
	le carteron.....	»	1	4	4	1	9
	l'émine.....	»	2	8	8	3	8
	le setier.....	»	5	7	6	7	7

	MESURES ANCIENNES.	MESURES ACTUELLES. Hectolitre.	Décalitre.	Litre.	Décilitre.	Centilitre.	Millilitre.
	Florac.						
GRAINS.	le boisseau.....	»	»	2	2	4	»
	la carte.....	»	1	9	4	7	»
	le setier.....	1	5	5	7	6	»
LIQUIDES.	la truquette....	»	»	»	3	»	2
	la feuillette....	»	»	»	6	»	4
	la miège.....	»	»	1	2	»	8
	la pinte.....	»	»	2	4	1	6
	l'émine.....	»	»	9	3	2	8
	la charge....	1	7	3	9	5	2
	Barre.						
GRAINS.	le boisseau.....	»	»	4	2	2	»
	la carte.....	»	»	8	4	4	»
	l'émine.....	»	6	7	5	2	»
	le setier.....	1	3	5	»	4	»
LIQUIDES.	la truquette....	»	»	»	3	»	2
	la feuillette....	»	»	»	6	»	4
	la miège.....	»	»	1	2	»	8
	la pinte.....	»	»	2	4	1	6
	l'émine.....	»	1	9	3	2	8
	la charge.....	1	7	3	9	5	2
	Sainte-Enimie.						
GRAINS.	la carte.....	»	2	»	»	»	»
LIQUIDES	la mesure.....	»	2	»	»	»	»

	MESURES ANCIENNES.	MESURES ACTUELLES. Hectolitre.	Décalitre.	Litre.	Décilitre.	Centilitre.	Millilitre.
	Pont-de-Montvert.						
GRAINS.	le boisseau.....	»	»	3	9	9	»
	la carte.....	»	1	9	9	5	»
	le setier.....	1	3	9	6	5	»
LIQUIDES.	la truquette....	»	»	»	4	9	1
	la feuillette.. .	»	»	»	8	6	3
	la bouteille.. ..	»	»	1	7	2	6
	la pinte.....	»	»	3	4	5	2
	l'émine.....	»	3	4	5	2	»
	Meyrueis.						
GRAINS.	la coupe... ...	»	»	»	6	4	»
	le boisseau.....	»	»	3	8	6	»
	la carte.....	»	1	5	4	6	»
	le setier.. ...	1	2	3	6	5	»
LIQUIDES.	l'écuellée.....	»	»	»	5	»	»
	la bouteille.....	»	»	1	1	3	»
	la pinte.....	»	»	2	2	6	»
	la carte..... .	»	1	6	9	5	3
	l'émine.... ...	»	3	3	9	»	6
	le setier.....	»	6	7	8	1	2

3e PARTIE.

Mesures linéaires et itinéraires.

MESURES ANCIENNES.	MESURES ACTUELLES.					
	Kilomètres.	Hectomètres.	Mètres.	Décimètres.	Centimètres.	Millimètres.
1° Linéaires.						
Le pan.....	»	»	»	2	4	9
La canne.....	»	»	1	9	9	4
2° Itinéraires.						
La lieue.....	»	5	8	4	7	7

4e PARTIE.

Mesures des surfaces.

MESURES ANCIENNES.	MESURES ACTUELLES.					
	Hectom. carré.	Décam. carré.	Mètre carré.	Décim. carré.	Centim. carré.	Millim. carré.
Pan carré.....	»	»	»	6	»	7
Canne.....	»	»	3	9	7	4
Dextre	1	»	5	8	9	6

5e PARTIE.

Poids.

MESURES ANCIENNES.	MESURES ACTUELLES							
	Myriagrammes.	Kilogrammes.	Hectogrammes.	Décagrammes.	Grammes.	Décigrammes.	Centigrammes.	Milligrammes.
L'once	»	»	»	2	7	1	9	2
Quintal.....	4	3	5	»	8	7	»	»

TABLE DES MATIÈRES

TITRE PREMIER.

CHAPITRE Ier. — Des Servitudes.

		Pages.
	Introduction	3
SECTION 1re. —	*Du Bornage.* — Définition	7
	Bornes naturelles, piquières	9
	Bornes artificielles bornes proprement dites	10
	Bornage de terrains nus	13
	— — boisés	13
SECTION 2e. —	*De la Clôture.* — Définition	13
	Lieux où elle est obligatoire	14
	Villes, faubourgs	14
	Matériaux employés	16
	Hauteur	16
	Epaisseur	16
	Différence de niveau	17
SECTION 3e. —	*Des Plantations.* — Loi du 20 août 1881.	17
	Arbres	18
	Fruits tombant chez le voisin	19
	Distance à observer	19
	Châtaigniers	19
	Arbustes, arbrisseaux, distance à observer	21
	Mur mitoyen	21

Pages

Haies..... 21
Palissades..... 22
SECTION 4e. — *Des Fossés.* — Distance à observer.... 22
Loi du 20 août 1881..... 22
SECTION 5e. — *Du Passage.* — Observations générales. 24
Largeur pour piétons..... 26
— chars et chariots..... 26
— bestiaux..... 26
Dispositions accessoires, passage pour arrosage..... 27
Dispositions accessoires, pour cloaques.. 28
— élagage... 28
— tour d'échelle. 28

CHAPITRE IIe. — **Constructions nuisibles au voisin.**

Observations générales..... 29
Mur mitoyen et non mitoyen..... 29

CHAPITRE IIIe. — **Cours d'eau.**

Usage des eaux courantes..... 33
Curage des fossés..... 34

TITRE DEUXIÈME.

CHAPITRE Ier. — **Du Louage.**

SECTION 1re. — *Bail à loyer.* — Meubles..... 36
Durée. — Maisons et appartements..... 36
— Chambres meublées..... 38
— Magasins, ateliers..... 39

Pages.

Epoques de l'entrée en jouissance 39
Paiement des fermages. — Maisons.... 39
— Chambres meublées. 39
— Magasins, ateliers.. 39
Fermages quérables..... 40
— portables..... 40
Délai pour le congé, tacite reconduction. 40
Forme du congé..... 40
Preuve du congé 41
Maisons 42
Chambres garnies 42
Délai pour les militaires 43
Réparations locatives. — Définition..... 44
SECTION 2e. — *Bail à ferme.* — Domaine, pièce volante. 46
Durée. — Règle générale 47
Assolement..... 47
— terrains calcaires..... 48
— — granitiques 49
— prairies..... 49
— bois..... 50
Délai pour congé. — Cas où il est nécessaire 51
Entrées en jouissance 54
Obligations du fermier. — Obligations principales..... 54
1° Respecter l'assolement..... 54
2° Réparations locatives 57
Enumération..... 57
3° paiement des fermages, observation. 57
Lieux où ils sont quérables 57
— portables 58
1° Garnir l'héritage de bestiaux et ustensiles nécessaires..... 58
Bestiaux. — Inventaire 59
— Variations dans les cours... 60
Argent prêté par le bailleur..... 60
— Ustensiles..... 61

Pages.

Questions accessoires. — Pailles, fumiers. 62
— Bois 63
Chasse..... 63
— Charrois 63
— Pigeons..... 64
— Volailles..... 64
— Abeilles..... 64
Obligations réciproques entre fermiers.. 65
Animaux domestiques 65
Bêtes de trait..... 65
SECTION 3e. — *Baux à moitié fruits.* — Définition ... 65
Durée..... 66
Délai pour le congé..... 67
Partage des fruits, modes de l'opérer.. 67
Choses partageables..... 67
— impartageables..... 68
Prélèvement de la dîme..... 68
Obligations du colon..... 68
1° Entretien de la chose..... 68
2° Garnir les lieux loués 69
3° Faire les réparations locatives..... 69
Obligations réciproques entre colons..... 69
SECTION 4e. — *Contrat improprement appelé Cheptel* . 69
Son objet..... 69
Durée 70
Obligations du preneur. — Soins..... 70
Rétribution 70
SECTION 5e. — *Baux des moulins.* — Distinction..... 71
Durée..... 72
Paiement des fermages..... 72
Délai pour le congé..... 72
Réparations locatives..... 72
SECTION 6e. — *Louage d'ouvrage et d'industrie.* — Nature de ce contrat..... 73
Durée 73
Délai pour congé..... 73
Des gages 73

Pages.

Obligations réciproques 73
Domestiques attachés à la personne et au ménage 74
Durée du bail 74
Du congé 75
Paiement des gages 76
Obligations réciproques 76
Femmes de ménage 77
Nourrices 77
Domestiques attachés à l'exploitation agricole 78
Indemnité réciproque 78
Congé 80
Gages 80
Obligations réciproques 81
Louage d'industrie, son objet 81
Journaliers. — Définition 82
— *Durée de la journée* 82
— *De la nourriture* 82
— *Des salaires* 83
Travaux au métrage ou à la façon 86
1° Constructions, maçonnerie 86
Prix divers 86
2° Menuiserie, prix 87
3° Peinture, prix 88
4° Toiture, prix 88
5° Crépissage, prix 89
6° Serrurerie 89

TITRE TROISIÈME.

Anciennes mesures et de leur rapport avec les mesures légales.

Pages.

1re Partie. — Mesures agraires 90
2e Partie. — — de capacité pour grains et liquides 92
3e Partie. — Mesures linéaires et itinéraires 99
4e Partie. — — des surfaces 99
5e Partie. — Poids 100

BULLETIN

DE

LA SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE

DE LA LOZÈRE

BULLETIN

DE LA

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE,

Industrie, Sciences et Arts

DU

DÉPARTEMENT DE LA LOZÈRE.

TOME XXXVIIe. — 1886

—

Janvier.

MENDE
IMPRIMERIE TYPOGRAPHIQUE DE A. PRIVAT,
Rue Basse, 5.

1886

CONSEIL D'ADMIMINISTRATION
DE LA SOCIÉTÉ

Président d'Honneur.

M. BONNEFOY-SIBOUR, Préfet du département.

Bureau.

MM. MONTEILS ✻, ancien député, *Président;*
L'abbé POLGE, vicaire général, *Vice-Président;*
Cte DE LESCURE, propriétaire, *id;*
L'abbé BOSSE, aumônier de l'hosp., *Secrétaire-général;*
ANDRÉ, archiviste du département, *Secrétaire-adjoint;*
VINCENS, chef de division de préf. hon. *id;*
HENRI SECOND, *Trésorier.*

Comité de Questure.

MM. ANDRÉ, bibliothécaire-archiviste,
L'abbé BOISSONADE, conservateur des collections d'histoire naturelle;
L'abbé BOSSE, conservateur du Musée des beaux-arts.

Comité de Publication.

MM.	MM.
ANDRÉ, *Secrétaire du Comité*;	L'abbé BOISSONADE;
AURICOSTE;	BONNEFOUS
BARBOT, docteur médecin;	L'abbé BOSSE;

MM.

BOUNIOL (C.), receveur de l'hospice de Mende ;

LEFRANC, ingénieur en chef des Ponts et chaussées ;

MONTEILS (Amédée) ;

MM.

MOULIN, conseiller à la Cour d'appel de Nimes ;

L'abbé SOLANET ;

N....

Comité de la Pépinière.

MM. Cte DE LESCURE, *Président ;*
BONNEFOUS (Emile), négociant ;
BOURRILLON (X.), député ;
BOYER, conservateur des hypothèques en retraite ;
DE CHARPAL (J.), juge de paix;
MONESTIER, propriétaire ;
N....

Comité d'Archéologie.

MM. ANDRÉ, archiviste ;
L'abbé BOISSONADE ;
L'abbé BOSSE ;
BOURRILLON (Maurice) ;
GERMER-DURAND ;
JOURDAN (Louis) ;
ROUSSEL, agent-voyer en chef.

LISTE

DES MEMBRES DE LA SOCIÉTÉ

AVEC L'ANNÉE DE LEUR NOMINATION.

Membres titulaires résidant à Mende.

MM.

1842 ROUSSEL (Théophile) ✻, sénateur, conseiller général.
1849 Cte DE LESCURE (Edmond), propriétaire, ancien maire.
1850 BOURRILLON (Henri), propriétaire, ancien maire.
1851 MONTEILS (Amédée) ✻, ancien député, médecin de l'hospice, membre de la Société nationale de chirurgie, conseiller général.
1855 BOSSE, (l'abbé), aumônier de l'hospice.
BOUNIOL (Charles) (A ❦), receveur de l'hospice.
VINCENS, chef de division honoraire.
1856 POLGE (l'abbé), vicaire général.
LEFRANC, ingénieur en chef des ponts et chaussées.
1857 Cte DE CORSAC (Clément), conseiller général, maire de Servières.
BARDOL, conducteur des ponts et chaussées.
RIMBAUD (A ❦), ancien juge au tribunal de Mende.
BARBOT (Fernand), docteur-médecin, ancien maire.
1859 BOISSONADE (l'abbé), professeur au Petit-Séminaire.
1861 BOURRILLON (Xavier), propriétaire, député, conseiller général.
1863 PRIVAT (Camille), imprimeur.

MM.

1863 RIVIÈRE DE LARQUE, propriétaire, ancien conseiller général, ancien maire.

BONNEFOUS (Emile), négociant.

1864 ANDRÉ (A ❦), archiviste départemental.

MONESTIER (Léopold), propriétaire.

1868 AGULHON, avocat.

1869 AURICOSTE, chef de division à la préfecture.

GROUSSET (Frédéric), avocat.

1870 JOURDAN (Louis) (A ❦), avocat, maire de Mende.

1871 PAULET, architecte-voyer de la ville de Mende.

1872 BOYER, conservateur des hypothèques en retraite.

CARBONNIER (Maurice), propriétaire.

1873 PARADAN (Joseph), avocat, ancien conseiller de préfecture.

1875 SECOND, négociant, ancien maire.

JOURDAN, avoué-licencié.

1878 GERMER-DURAND, architecte du département.

TROUPEL, vétérinaire.

1879 BARANDON, docteur-médecin, conseiller général.

1880 BLANC (l'abbé), chanoine.

CHEVALIER (Louis), propriétaire.

DELMAS, docteur-médecin.

BOURRILLON (Maurice), docteur-médecin, conseiller d'arrondissement.

1881 GROUSSET (Paul), avoué.

CAUPERT (Jules), propriétaire.

1882 COSTE (l'abbé), professeur au Petit-Séminaire.

BOYER (Pierre), docteur-médecin.

1883 ARNAULT (Jules), sous-inspecteur de l'enregistrement.

ARNAULT (Lucien), propriétaire à la Vernède.

DELTOUR (Henri), propriétaire.

MM.

1883 ROUSSEL, agent-voyer en chef du service vicinal.

MÉLY cadet, négociant.

CHABAUD, avoué.

1884 BREIL, professeur départemental d'agriculture.

MALIGE (Jules), propriétaire.

1885 JACQUES, directeur de la succursale de la Banque de France.

Membres titulaires résidant hors du chef-lieu.

MM.

1849 TEISSONNIÈRE (O ✻), président de Chambre honoraire à la cour d'appel de Nimes, boulevard Malesherbes, 37, Paris.

1850 DE ROZIÈRE (Eugène) (O ✻), sénateur, Membre de l'Institut, professeur au Collège de France, conseiller général, maire du Malzieu-Ville.

1851 B^on^ DE CHAPELAIN, propriétaire au Champ, ancien conseiller général.

IGNON, juge de paix à Millau.

1855 B^on^ DE BAUMEFORT, propriétaire à Soulages, commune d'Auroux.

DAUDÉ (Jules) ✻, docteur-médecin, conseiller général, maire de Marvejols.

MOULIN, conseiller à la cour d'appel de Nîmes, propriétaire à Mende.

1856 MONTEILS (Eugène) ✻, docteur-médecin à Florac.

OLLIER (Paulin), manufacturier à Marvejols.

1857 ABINAL, ancien conseiller d'arrondissement, ancien juge de paix, docteur-médecin à la Canourgue.

Mis DE BRION, conseiller général, maire de Fournels,

MM.

1858 RODIER, percepteur en retraite à Langogne.

DES MOLLES (Calixte), propriétaire au Malzieu-Ville.

Mis DE CABOT DE LA FARE, ancien sous-préfet, propriétaire à Arigès, maire de Bédoués.

CONSTANS, ancien conseiller général, ancien juge de paix, à la Canourgue.

RAMADIER, notaire à Serverette.

1859 SALANSON, président du tribunal de Marvejols, ancien président du Comice agricole de Florac.

1860 DE FENOUILLET, propriétaire, ancien lieutenant de louveterie, aux Fons, commune de Bassurels.

TALANSIER (Camille), manufacturier, conseiller d'arrondissement, président de la Société de Secours mutuels, à Marvejols.

MAYRAN (O ✻), sénateur, propriétaire à la Baume, commune de Prinsuéjols.

Cte DE BERNIS, propriétaire à Salgas, commune de Vebron.

1861 BENOIT, notaire, ancien maire de Villefort.

JOLY DE MOREY, (Eugène), conseiller général, ancien maire de Meyrueis.

1862 POLGE DE COMBRET, juge de paix à Nimes, propriétaire à Villefort.

ROUSSET DE POMARET ✻, ingénieur dus ponts et chaussées en retraite, à Vialas.

COMBET ✻, propriétaire, maire de Saint-Michel-de-Dèze.

LAHONDÈS DE LA BORIE, ancien maire de Grandrieu.

BONNET, notaire, conseiller général, maire de Châteauneuf-de-Randon.

1863 DE CHARPAL (Jules), juge de paix à Chanac.

MM.

1864 SIAU, notaire à Villefort.

LEVRAULT, ancien contrôleur des contributions directes, propriétaire, ancien maire de Lanuéjols.

ODILON BARROT, propriétaire à Planchamp, ancien président de la Société historique et archéologique des Vans.

SAURY, ancien maire de Banassac.

1865 Baron LOUIS BRUN DE VILLERET, ancien conseiller général, au Malzieu-Ville.

VALCROZE, conseiller général, maire de Saint-Martin-de-Boubaux.

1868 DE MALAFOSSE (Louis), propriétaire à Marvejols.

Mme veuve SALVAT, née DES MOLLES, à Saint-Germain-de-Calberte.

BERTRAND, ancien conseiller d'rrrondissement, juge de paix à Grandrieu.

1869 BLANQUET (P.), au Pont-des-Estrets, maire de Rimeize.

DE COLOMBET, ancien sénateur, conseiller général, ancien maire de Langogne.

RODIER (Joseph), propriétaire à Langogne.

1871 CRUEIZE, ancien conseiller général, juge de paix à Serverette.

DE VERDELHAN DES MOLLES, propriétaire à Barre, commune de Langogne.

SANGUINÈDE, propriétaire, ancien maire de Florac.

DE MALAFOSSE (Gaston), avocat, propriét. à Marvejols.

1873 SERODES, conseiller d'arrondissement, ancien maire d'Arzenc-de Randon.

Cte DE NOGARET, conseiller général, ancien maire de la Canourgue.

MM.

1873 REVERSAT, conseiller d'arrondissement, maire de Saint-Pierre-de-Nogaret.

TEISSIER (Emile), conseiller général, maire de Molezon.

1875 BARROUX, propriétaire au château de Mercoire.

1878 Vte DE LESCURE, ancien maire de Saint-Denis.

CAUPERT, propriétaire à Mende, contrôleur des contributions directes à Castel-Sarrasin (Tarn-et-Garonne).

ALBARET, propriétaire, ancien maire à Saint-Alban.

BRUYERRE ✻, architecte diocésain, à Paris.

MAZOYER, notaire à Vialas.

1879 Mme veuve PAUL DE FROMENT, propriétaire à Ferrussac, commune de Meyrueis.

MALVEZY, ancien notaire, maire du Monastier, à Rodez.

REMIZE, notaire à Marvejols.

GUIN, notaire, ancien maire, à St-Germain de-Calberte.

1880 GAILLARDON, notaire honoraire, conseiller d'arrondissement, à Saint-Chély-d'Apcher.

ROUVIÈRE, notaire, conseiller général, au Bleymard.

CHALMETON (Hippolyte), propriétaire à Malassagnes, commune de Rientort-de-Randon.

1880 JOURDAN (l'abbé), propriétaire à Mende, chapelain, à la Varenne-Saint-Hillaire (Seine).

1881 TURC (Louis) (O✻), ex-consul de France, propriétaire à la Liquière, maire de Saint-Germain-de-Calberte.

DUCLAUX-VINCENT, juge de paix à Saint-Germain-de-Calberte.

PAGÈS (Henri), notaire à Langogne.

NÈGRE (Pierre-Jean), jardinier à Coutteville, par Cany (Seine Inférieure).

1882 ANDRÉ DE TRÉMONTELS, banquier, ancien conseiller général, à la Canourgue.

MM.

1882 BLANQUET (Paul), propriétaire à Javols.

BONNARIC (Georges), propriétaire au château de Chabaliéret, commune de Chasseradès.

BOISSIER, licencié en droit, avoué à la cour d'appel, à Nimes.

1883 MENDRAS (Paul), manufacturier à Marvejols.

FONTES, horticulteur au Malzieu.

1884 CASTANIER (Clément), propriétaire à Villefort.

VERNIÈRE (Antoine), avocat à Brioude (Haute-Loire).

GASSON, receveur particulier des finances, à Marvejols.

LAPORTE (Jean-Pierre), propriétaire au Nozier, commune du Malzieu-Forain.

CHARRIER, avocat, conseiller général, maire de Chirac.

DELMAS, manufacturier, à Marvejols.

1885 VIALA (Anselme), propriétaire, maire de Naussac.

DE CARBON-FERRIÈRE, inspecteur-adjoint des Forêts, à Millau (Aveyron).

DE LIMAIRAC, propriétaire, maire, à Soulages, commune d'Auroux.

FAYET (Albert), juge d'instruction à Orange (Vaucluse).

COSTE (✿ A), docteur-médecin, maire de Langogne.

Membres associés.

ME.

1850 LAURENS (Paulin), chef de division en retraite, maire, à la Rouvière, commune du Buisson.

PAPAREL, percepteur en retraite, à Mende.

GRANIER (André), propriétaire à Rieutort-de-Randon.

PORTAL, notaire honoraire, conseiller général, maire de Javols.

BAFFIE (Etienne), ancien conseiller général, ancien maire de la Panouse.

CROUZET, conseiller d'arrondissement, ancien maire à Auroux.

MALET, agent-voyer principal honoraire, expert à Marvejols.

1851 FILHON (Jules), notaire à Fournels.

DE MARNHAC, juge de paix à Aumont.

SINÈGRE, propriétaire à Plagnes, commune de Trélans.

DE LABARTHE ✻, propriétaire, maire de Montrodat.

1855 CHARBONNEL (l'abbé), chanoine à Mende.

COSTE, vicaire général, à Mende.

Mgr RIGAL, missionnaire apostolique, chanoine honoraire, camérier d'honneur de S. S. Léon XIII, desservant à Brenoux.

FOURNIER, propriétaire à l'Arbussel, maire des Salelles.

GÉLY (Frédéric), propriétaire à la Blatte, commune de Saint-Laurent-de-Muret.

Cte DE MORÉ DE PRÉVIALA, propriétaire, membre de plusieurs Sociétés savantes, ancien conseiller général, ancien maire, à Serverette.

1856 ALMÉRAS, agent-voyer à Mende.

MM.

1856 MACARY, propriétaire à Chassagnes, commune de Ribennes.

OZIOL (Pierre), propriétaire à Cronzas, commune de Mende.

PANSIER (Fortuné), propriétaire, ancien maire, à La Garde, commune de Prévenchères.

COMANDRÉ, cirier à Mende.

1857 PELATAN, vétérinaire à Florac.

ZDZITOWIECKI, docteur-médecin à Fournels.

BRAJON, propriétaire à Changefège, ancien maire de Balsièges, économe de l'hospice de Mende.

MICHEL-VENTOUX, propriétaire, ancien maire, à Servières.

1860 OLIER (l'abbé), curé-doyen au Bleymard.

BUISSON (l'abbé), desservant à Saint-Laurent-de-Muret.

PANTEL ✻, ancien conseiller gén., au Pont-de-Montvert.

MEYNADIER, expert, ancien adjoint, à Molezon.

CORDESSE, propriétaire à Recoules-de-Fumas.

1861 LAURENS (l'abbé), desservant à Montbrun.

ROUVIÈRE (l'abbé), desservant aux Hermaux.

TARDIEU, propriétaire, ancien instituteur à Chasseradès.

1862 VALGALIER (l'abbé), desservant à Quézac.

SANGUINÈDE, propriétaire, ancien maire, à Cros-Garnon, commune de Vebron.

GUÉRIN, notaire, suppléant de la justice de paix, au Collet de-Dèze.

1863 FRAISSE, conseiller d'arrondissement, juge de paix à Villefort.

DE FRAMOND, conservateur des forêts en retraite à Marvejols.

MM.

1863 GAILLARD (Jacques), propriétaire à Froidviala, commune d'Estables.

1864 PARIS (l'abbé), desservant à la Bastide, commune de Puylaurent.

BANCILHON, propriétaire au Vergougnous, commune de Barre.

SAIX, propriétaire à Bougezet, commune de Cassagnas.

BUISSON, propriétaire, ancien maire de Sainte-Hélène, à Mende.

ROUX, expert-géomètre, aux Combes, ancien maire de Chaudeyrac.

BOISSEROLLE, propriétaire, maire de Saint-Fréval-d'Albuges.

1865 NAVECH, juge de paix à Saint-Germain-du-Teil.

SOLANET (l'abbé), à Mende.

1866 TERRASSON (l'abbé), desservant à Fontanes.

ARZALIER (l'abbé), desservant à Lajo.

ARAGON, propriétaire à Saint-Pierre-des-Tripieds.

1867 THÉROND (Prosper), propriétaire, maire des Bessons.

BARET, inspecteur contributions indirectes, à Perpignan.

1868 PUEL, desservant à Saint-Amans.

DE SABLET, ancien maire du Pompidou.

MACARY, vérificateur des poids et mesures, à Mende.

LAURIOL, ancien maire de Saint-Martin-de-Lansuscle.

VIGIER (Pierre), propriétaire au Malzieu.

1869 Le Supérieur du Grand-Séminaire de Mende.

DE LABASTIDE (Henry), propriétaire, ancien maire de Saint-Denis, à Sirvens, près Mende.

SALTET, agent-voyer d'arrondissement, à Mende.

MAURIN, agent-voyer d'arrondissement, à Florac.

MM.

1869 BARATHIEU (A ❦), professeur-économe à l'école normale de Mende.

BLANCHARD (A ❦), profess. à l'école normale de Mende.

1871 AUSSET, propriétaire au Mazel-de-Mort, commune de Saint-Julien-d'Arpaon.

MATHIEU, sous-inspecteur de l'enregistrement, 16, rue Colbert, Nîmes.

DENISY, à Marvejols.

1872 BOUCHITTÉ (Charles), propriétaire à Mende.

CLAVEL, maire de Luc.

1873 RAUZIER, instituteur à Cassagnas.

CRESPIN (Charles), à Berlière, commune de Montrodat.

BENOIT (Cyprien), propriétaire à Mende.

1874 FAVIER, propriétaire, à Chapciniès, commune de Saint-Sauveur-de-Peyre.

1875 REVERSAT (l'abbé), vicaire au Malzieu.

FERRAND (l'abbé), professeur au Petit-Séminaire de Marvejols.

VITROLLES (l'abbé), professeur au Petit-Séminaire de Mende.

BOUSSUGE, sculpteur à Mende.

Le Directeur de l'Orphelinat de Sainte-Marie-de-Choisinets.

1876 GRAL (l'abbé), curé de Bagnols-les Bains.

POURCHER, desservant à Saint-Martin de-Boubaux.

VIDAL (Joseph-Marie), ancien maire de Cubiérettes.

BESSIÈRE (Jean), propriétaire à St-Bonnet-de-Chirac.

1877 BRAJON, propriétaire-fermier, à Mende.

1878 RAMADIER, pharmacien à St-Chély-d'Apcher.

CHIRAC, notaire au Malzieu.

OZIOL fils, propriétaire à Mende.

MM.

1878 BONAFOUX, propriétaire, ancien maire de Ste-Croix.

BRESCHET, notaire, ancien maire de Nasbinals.

PLATON, géomètre à Vialas.

TRAUCHESSEC (l'abbé), curé de Fraissinet-de-Lozère.

1879 PRIVAT, notaire, maire de la Canourgue.

VINCENT (Jules) ✻, négociant, ancien conseiller général, maire de Meyrueis.

HUGONNET (Antoine), propriétaire à la Valette, commune de Chirac.

COULOMB, propriétaire aux Cayres, commune de Barjac.

AUGADE (Pierre), propriétaire à Changefège, commune de Balsièges.

BOISSIER (l'abbé), vicaire à Mende.

DE LAPIERRE (Gonzague), notaire à Meyrueis.

1880 CRUEIZE (l'abbé), desservant au Cheylard-l'Evêque, commune de Chaudeyrac.

CABIRON (l'abbé), desservant de Volmanières, commune de Chirac.

PERRET (Amans). propriétaire à Mende.

1881 BOUNIOL (Julien), à Pradassoux, commune de Palhers.

MALLET, maire de Grandrieu.

BOULIN, entrepreneur, à Cassagnas.

FAGE, propriétaire, minotier, à Mende.

ARNAL (Pierre-Louis) aîné, jardinier à Mende.

ARNAL (Jacques) cadet, jardinier à Mende.

PERRET (André) fils, à Mende.

CHABBERT (Paulin), à Arboussous, commune de Saint-Sauveur-de-Peyre.

OSTY (Pierre-Jean), à Chapeiniès, commune de Saint-Sauveur-de-Peyre.

MM.

1882 BOTTOU, notaire, maire à Aumont.

SALLES (l'abbé), vicaire à Aumont.

ROL, jardinier à Mende.

DE TUBEUF, docteur-médecin, propriétaire au Bois du Mont, commune de Javols.

BRUNEL (l'abbé), desservant à St-Léger-du-Malzieu.

BENOIT (l'abbé), desservant à Recoules-d'Aubrac.

TARDIEU (l'abbé), desservant à Termes.

PÉLISSIER (l'abbé), vicaire à Antrenas.

1883 GRÈZE (Jean), propriétaire à la Garde, commune d'Albaret-Sainte-Marie.

BERGOGNE (Jean-Baptiste), propriétaire à Mende.

LAURENS (Basile), propriétaire à Mende.

BÉRIGAUD (Ernest), propriétaire à Chaldecoste, commune de Mende.

MERLE (l'abbé), supérieur du collège libre de Langogne.

TIEULET (Jean), mécanicien à Marvejols.

BOUCHITTÉ (André), propriétaire, tanneur à Mende.

MÉJEAN (Basile), boucher à Mende.

VALENTIN, propriétaire à Pelouse, maire de la Rouvière.

SUDRE, propriétaire à Mende.

VIDAL (l'abbé), professeur au Petit-Séminaire de Mende.

NIVOLIÉS (l'abbé), desservant de St-Laurent-de-Trèves.

BOUSSUGE (l'abbé), professeur au Petit-Séminaire de Mende.

ENJELVIN (Léon), jardinier à Mende.

JAQUES (Jules-Jean-Baptiste), propriétaire à Montredon, commune de Laval-du-Tarn.

PONGE (Victor), employé à l'usine de Vialas.

BOUDON, docteur-médecin à La Canourgue.

MM.

1883 FOSSE (Vital), propriétaire au Rouchat, commune de Saint-Pierre-le-Vieux.

PANTEL, instituteur, à Grandvals.

TOUZÉRY (Etienne), propriétaire à Chabanettes, commune de Saint-Pierre-le-Vieux.

GIRAL, agent-voyer du service vicinal, à Langogne.

1884 GALTIER (Xavier), propriétaire aux Salles, commune de Saint Léger-de-Peyre.

VERLAGUET (l'abbé), curé de St-Georges-de-Lévejac.

CHABANON, instituteur en retraite, à Arzenc-de Randon.

TABDIEU (Jules), propriétaire à Estables.

BOURDIOL (Jean-Antoine), fermier à Rimeize.

PANSIER (Raymond), ancien conseiller à la cour d'appel de Nîmes.

1885 OSTY (Pierre-Louis), maire, à Combettes, commune de Saint-Léger-de-Peyre.

TARDIEU, agent-voyer comptable du service vicinal, à Mende.

MALIGE, jardinier-concierge de la Banque de France, à Mende.

Membres correspondants.

MM.

1836 DE MONSEIGNAT ✻, président de la Société d'agriculture de l'Aveyron, à Rodez.

1849 AYMARD, ancien président de la Société académique du Puy.

1851 BOULANGIER (Paul), ingénieur civil, à Lyon.

D'ALBIGNAC, président de la Société d'agriculture, à Avignon.

MM.

1855 DONIOL (Henri) (C ✻), directeur de l'imprimerie nationale, à Paris.

1856 DE ROZIÈRE (Ernest), au château de Pimpeneau, près Blois.

BERGERON (Jules) (C ✻), docteur-médecin, à Paris.

CAZALIS, directeur du *Messager agricole du Midi*, à Montpellier.

Mis DE CHANALEILLES (O ✻), ancien officier supérieur, à Paris.

BOUTEILHE (l'abbé), vicaire à Notre-Dame-de-Bercy, à Paris.

1859 SEGUIN, avocat à Nantes.

DUBOIS, ancien magistrat, à Thueyts (Ardèche).

1860 VIDAL (I ✻), principal de collége en retraite, à Brioude (Haute-Loire).

LAGRANGE, ingénieur, à Montpellier.

POUSSIELGUE, conducteur des ponts et chaussées en retraite, à Montpellier.

1862 DURAND (Charles), propriétaire à Sévérac-le-Château.

BENOIT, négociant à Caen (Calvados).

LAFFITTE, directeur-médecin de l'asile d'aliénés de Saint Luc, à Pau (Basses-Pyrénées).

BERTHERAND, secrétaire perpétuel de la Société d'agriculture de Poligny (Jura).

1863 CAVÈNE fils, horticulteur, à Bagnols-sur-Cèze (Gard).

1866 DU VINOUX (O ✻), ancien maire de Guelma, province de Constantine.

1867 SOUCAILLE, licencié ès-lettres, à Béziers.

LAFAYOLLE, ancien magistrat, au Cheylard (Ardèche).

1868 ETIÉVANT, conducteur des ponts et chaussées, à Mirebeau-sur-Bèze (Côte-d'Or).

MM.

1869 FABRE, inspecteur des forêts, à Alais.

1870 GROUSSET (Régis), professeur de mathématiques, à Paris.

1872 NOEL, adjoint principal du génie en retraite, à Anduze.

1875 DE LAPIERRE, receveur de l'enregistrement, à Issengeaux (Haute-Loire).

1876 BOREL (Odilon), professeur au collège de Privas.

1879 LEQUEUTRE ✻, membre de plusieurs Sociétés savantes, à Paris.

MONTGINOUX, notaire à Saint-Lattier (Isère).

1880 FABRE (l'abbé), à Saugues (Haute-Loire).

1882 J. ELIE GAUGUET (A ✻), membre de plusieurs Sociétés savantes, à Paris.

1883 MARTY (Gustave), à Toulouse.

1885 MARTEL, avocat à Paris.

Membres honoraires.

MM.	GUYOT (C ✻), ancien Préfet de la Lozère, président.		
	DE FLEURY (C ✻)	id.	id.
	TOURANGIN ✻,	id.	id.
	DE PEBEYRE ✻,	id.	id.
	DE LOISNE ✻,	id.	id.
	Cte DE ROCHEFORT,	id.	id.
	VIVAUX,	id.	id.
	LOROIS,	id.	id.
	Vte D'ETCHÉGOYEN,	id.	id.
	GRANET,	id.	id.
	F. MORDON,	id.	id.

LISTE DES SOCIÉTÉS CORRESPONDANTES.

Alsace-Lorraine.

Académie de Metz.

Société des Sciences, Agriculture et Arts de la Basse-Alsace, à Strasbourg.

Amérique.

Société d'histoire naturelle de Boston.

Société smithsonnienne de Washington.

Pays Bas.

Société néerlandaise pour le progrès de l'industrie, à Haarlem.

France.

AIN. Société d'Emulation, Agriculture, Sciences, Lettres et Arts du département de l'Ain, à Bourg.

AISNE. Société académique de l'Aisne, à Laon.

— Société académique des Sciences, Arts et Belles-Lettres de Saint-Quentin.

ALLIER. Société d'horticulture de l'Allier, à Moulins.

— Société d'Emulation du département de l'Allier, à Moulins.

ARDÈCHE. Société d'Agriculture, Industrie, Sciences, Arts et Lettres de l'Ardèche, à Privas.

AVEYRON. Société des Lettres, Sciences et Arts de l'Aveyron, à Rodez.

— Société centrale d'Agriculture de l'Aveyron, à Rodez.

BOUCHES-DU-RHONE. Académie des Sciences, Agriculture, Arts et Belles-Lettres d'Aix.

— Académie des Sciences, Belles Lettres et Arts de Marseille.

— Société statistique de Marseille.

CANTAL. Société centrale d'Agriculture du Cantal, à Aurillac.

CÔTE-D'OR. Académie des Sciences, Arts et Belles-Lettres de Dijon.

DOUBS. ociété d'Emulation de Montbéliard.

GARD. Académie du Gard, à Nîmes.

— Société d'Agriculture du Gard, à Nîmes.

— Société scientifique et littéraire d'Alais.

— Société d'étude des sciences naturelles, à Nîmes.

GARONNE (HAUTE). Académie des Sciences, Inscriptions et Belles-Lettres, à Toulouse.

— Société d'histoire naturelle de Toulouse.

HÉRAULT. Société archéologique, scientifique et littéraire de Béziers.

— Société centrale d'Agriculture et des Comices agricoles du département de l'Hérault, à Montpellier.

— Société d'études pour les langues romanes, à Montpellier.

— Bibliothèque municipale de Montpellier.

JURA. Société d'Agriculture, Sciences et Arts de Poligny.

LOIRE (HAUTE). Société d Agriculture, Sciences, Arts et Commerce du Puy.

— Société des amis des Sciences, de l'Industrie et des Arts de la Haute-Loire, au Puy.

— Bibliothèque municipale du Puy.

LOIRE. Société d'Agriculture, Industrie, Sciences, Arts et Belles-Lettres de la Loire, à Saint-Etienne.

MEURTHE-ET-MOSELLE. Académie de Stanislas, à Nancy.

NORD. Société d'Agriculture, Sciences et Arts de Douai.

— Société d'Agriculture, Sciences et Arts de Valenciennes.

PUY-DE-DÔME. Académie des Sciences, Belles-Lettres et Arts de Clermont-Ferrand.

SAONE (HAUTE). Société d'Agriculture de la Haute-Saône, à Vesoul.

SARTHE. Société historique et archéologique du Maine, au Mans.

SEINE. Association scientifique de France.

— Société nationale d'Acclimatation.

— Société nationale d'Agriculture de France.

— Société des Agriculteurs de France.

— Société centrale d'Agriculture de France.

— Société protectrice des Animaux.

Club Alpin Français, rue du Bac, 30, Paris.

TARN-ET-GARONNE. Société des Sciences, Belles-Lettres et Arts de Tarn-et-Garonne, à Montauban.

— Société d'Agriculture de Tarn-et-Garonne, à Montauban.

VAR. Société d'agriculture, d'horticulture et d'acclimatation du Var, à Toulon.

VIENNE. Société académique d'Agriculture, Belles-Lettres, Sciences et Arts de Poitiers.

VOSGES. Société d'Emulation du département des Vosges, à Epinal.

YONNE. Société des Sciences historiques et naturelles de l'Yonne, à Auxerre.

ALGER. Société d'Agriculture d'Alger.

STATUTS

Article premier.

La *Société d'Agriculture, Industrie, Sciences et Arts du département de la Lozère*, fondée en 1819, a pour but de contribuer, par des publications, par des expériences, par les encouragements et les prix qu'elle décerne et par tous les autres moyens qui sont à sa disposition, aux progrès de l'agriculture, de l'industrie, des sciences et des arts dans le département, et aussi de recueillir et mettre en lumière tous les faits, documents et monuments divers qui se rapportent à l'histoire de l'ancien Gévaudan.

Elle s'interdit absolument toute discussion et publication étrangère au but et aux objets ci-dessus désignés.

Art. 2.

La Société se compose de membres *titulaires* et de membres *associés*, résidant dans le département; de membres *correspondants*, résidant hors du département, et de membres *honoraires*.

Les membres *titulaires* sont au nombre de 100 dont 40 résidant dans la ville de Mende. Ils constituent essentiellement la Société, nomment le bureau et les comités qui l'administrent ; ils discutent avec voix délibérative sur toutes les questions qui l'intéressent. Ils paient une cotisation annuelle de 10 francs.

Les autres membres de la Société sont en nombre illimité. Les membres *associés* et les membres *correspondants* paient une cotisation annuelle de 5 francs, représentant le prix d'abonnement au *Bulletin* mensuel de la Société.

ART. 3.

L'administration de la Société est confiée à un conseil composé :

1° D'un Président, trois Vice-Présidents, un Secrétaire général, deux Secrétaires adjoints, un Trésorier, formant le bureau ;

2° D'un bibliothécaire archiviste, d'un conservateur du Musée des Beaux-Arts et Antiquités, d'un conservateur des collections d'histoire naturelle et de physique, composant le *Comité de questure ;*

3° De trois membres formant, avec le Président et le Secrétaire général, le *Comité de Publication.*

Tous ces fonctionnaires sont nommés pour deux ans et élus à la dernière séance ordinaire de la fin de l'année. Ils sont indéfiniment rééligibles.

ART. 4.

Le bureau et les comités, réunis en conseil, ont tous les pouvoirs nécessaires pour gérer et administrer tant activement que passivement les biens et affaires de la Société, accepter tous dons et legs, sous la sanction de l'autorité supérieure ; pour percevoir les fonds qui lui appartiennent, en surveiller l'emploi ; pour faire tous les règlements d'ordre intérieur nécessaires à l'exécution des présents statuts ; pour prononcer sur l'admissibilité des personnes présentées pour être *membres titulaires ;* pour prononcer enfin à la majorité des 2/3 des voix, la radiation d'un membre quelconque de la Société.

ART. 5.

La Société se divise en trois sections :

1° Agriculture ;

2° Industrie ;

3° Sciences et Arts.

Tout *membre titulaire*, lors de son admission dans la Société, doit se faire inscrire dans une des sections. Chaque section peut délibérer séparément et nommer un bureau particulier, composé d'un Président et d'un Secrétaire qui se renouvellent tous les deux ans. Les décisions particulières des sections n'engagent la Société qu'après avoir été soumises au Conseil d'administration et adoptées en séance générale.

ART. 6.

La Société tient ses séances ordinaires tous les premiers jeudis de chaque mois. Elle tient, en outre, chaque année au moins, deux séances publiques : l'une, pendant la session du Conseil général du département, a principalement pour objet le compte-rendu des travaux de l'année précédente et la distribution des prix, récompenses et encouragements ; l'autre, qui a lieu en novembre, le lendemain de la foire de Mende, dite foire de la *Toussaint*, est plus particulièrement consacrée à une exposition des instruments et des produits agricoles et industriels du département et de l'étranger, les plus dignes d'intérêt.

Un programme des séances publiques, rédigé par le conseil d'administration, est publié à l'avance.

(Délibérés et arrêtés dans la séance du 3 janvier 1856.)

NOTA. — La Société a été déclarée établissement d'utilité publique, par décret du 3 décembre 1856.

servir à déterminer le tracé des voies romaines en Gaule ou en Afrique (1).

3. Grouper les renseignements que les noms de lieux-dits peuvent fournir à l'archéologie et à la géographie antique.

4. Exposer les découvertes archéologiques qui ont servi à déterminer le site de villes de l'antiquité ou du moyen âge, soit en Europe, soit en Asie, soit dans le nord de l'Afrique.

5. Signaler les documents géographiques curieux (textes et cartes manuscrits) qui peuvent exister dans les bibliothèques publiques et les archives des départements et des communes.

6. Etudier les mouvements généraux des sables en Afrique et en Asie. Déterminer les régions où les sables reculent et celles où ils progressent.

7. Etudier les résultats géographiques obtenus à la suite des grandes explorations accomplies récemment au Congo, dans l'Indo-Chine et au Tonkin.

8. Etudier les communications fluviales ou par canaux entre la Manche et la Méditerranée.

Agréez, Monsieur le Président, l'assurance de ma considération la plus distinguée.

Le Ministre de l'Instruction publique, des Beaux-Arts et des Cultes.
Signé : RENÉ GOBLET.

Pour copie conforme :
Le Directeur du Secrétariat,
CHARMES.

---

(1) Cette question *restera également au programme de la section d'archéologie.*

Il donne encore lecture d'une lettre de M. le Ministre de l'Instruction publique donnant communication d'une note du Comité de la section des sciences économiques et sociales sur les *Assemblées générales des communautés d'habitants en France, sous l'ancien régime.*

Paris, le 11 janvier 1886.

Monsieur le Président,

Par ma circulaire en date du 19 décembre 1884, j'ai appelé votre attention sur les sujets d'étude que la section des sciences économiques et sociales du Comité des travaux historiques et scientifiques soumettait aux travailleurs désireux de collaborer à son *Bulletin*

Pour faire suite à cette communication, j'ai l'honneur de vous transmettre ci-jointe la note publiée aujourd'hui par la même section du Comité et à laquelle je vous serai très obligé de donner la plus grande publicité possible.

Recevez, Monsieur le Président, l'assurance de ma considération la plus distinguée.

Le Ministre de l'Instruction publique,
des Beaux-Arts et des Cultes,

Pour le Ministre et par autorisation :

Le Directeur du Secrétariat,

CHARMES.

MINISTÈRE DE L'INSTRUCTION PUBLIQUE, DES BEAUX-ARTS ET DES CULTES.

COMITÉ DES TRAVAUX HISTORIQUES ET SCIENTIFIQUES

DES ASSEMBLÉES GÉNÉRALES DE COMMUNAUTÉS D'HABITANTS EN FRANCE, SOUS L'ANCIEN RÉGIME.

Etudier, dans une région déterminée, l'institution des assemblées générales de Communautés d'habitants, en recherchant les dates les plus anciennes et les plus récentes, — la périodicité, la composition des assemblées, le mode et l'objet de leurs délibérations, la manière dont ces délibérations ont été recueillies et conservées.

La Section économique et sociale du Comité des travaux historiques croit utile d'appeler l'attention des correspondants du Ministère et celle des Sociétés savantes sur une institution qui, au point de vue des souvenirs administratifs de l'ancienne France, présente un intérêt capital, l'institution des assemblées de Communautés d'habitants (1).

(1) On croit inutile de faire remarquer qu'assez souvent, dans des ouvrages ou dans des documents administratifs, le mot *Communauté d'habitants* est entendu, non d'une façon spéciale comme dans la présente note, mais à l'état générique pour indiquer les agglomérations d'habitants grandes ou petites ayant vie propre communale ou de communauté.

Comme on le sait, l'organisation première des Communautés n'a point eu son origine dans des dispositions légales comme celles qui ont édicté les règles de l'organisation communale moderne ou même dans des dispositions analogues à celles qui ont créé les Communes de l'ancien régime.

Les anciennes Communes se sont, il n'est pas besoin de le rappeler, formées dans des conditions spéciales. Elles se sont organisées en vertu d'actes constituant des privilèges et souvent par de véritables contrats. Il y a eu des communes rurales, mais d'ordinaire les Communes, surtout celles de sérieuse importance, sont nées sur des points où la classe bourgeoise, représentée principalement par les corporations, avait pris une cohésion plus ou moins forte. Elles étaient sur l'ensemble du territoire une exception. La forme ordinaire de l'agglomération des habitants, la forme qu'on retrouve généralement dans les campagnes, dans les petites villes (1), c'est la Communauté, la Communauté, expression pure et simple des besoins communs (2) des habitants réunis dans ces petits centres.

Nées, le plus souvent, à la suite de luttes et quelquefois dans des circonstances dramatiques, ayant d'ailleurs par elles-mêmes une importance relative qui appelait l'attention, les Communes devaient trouver leurs historiens et elles les ont trouvés parmi d'illustres écrivains. Les humbles Communautés sont restées dans l'ombre. Les détails que leur ont consacrés divers auteurs tels que La Poix de Fréminville (3)

---

(1) On sait que cependant parmi les plus grandes villes il en est qui n'ont jamais été communes.

(2) L'assemblée des voisins, *la Veziau*, comme on disait dans le Bigorre.

(3) Edme de la Poix de Fréminville. *Traité général du gouvernement des biens et affaires des communautés d'habitants, des villes, bourgs, villages et paroisses du Royaume.* (In-4°, Paris, chez Gissey, 1760.)

et Denisart (1) sous l'ancien régime, Alexis de Tocqueville (2), M. Léopold Delisle (3) et M. Albert Babeau (4) dans les temps actuels, quelques documents épars dans les recueils des Sociétés savantes ne suffisent pas pour éclairer suffisamment une matière digne de tout intérêt. La France moderne a le devoir d'interroger attentivement ce passé et de le mettre en lumière. L'histoire des Communes est une page importante de l'histoire nationale, un relevé précieux des annales de la grande bourgeoisie française, mais l'histoire des Communautés est l'histoire de ceux qui, à proprement parler, formaient le corps de la nation.

Nos Communes actuelles ne sont pas les filles des Communes de l'ancien régime ; elles sont les filles des Communautés d'habitants.

« Il est de principe, porte le recueil de Denisart, il est de principe qu'aucun corps n'a, en France, d'existence légale s'il n'est autorisé par lettres patentes. A l'égard des communautés d'habitants dont l'existence est en quelque sorte nécessaire, elles n'ont besoin de titres que pour établir en leur faveur la

---

(1) *Collection des décisions nouvelles et de notices relatives à la jurisprudence*, donnée par maître Denisart, procureur au Châtelet, mise dans un nouvel ordre. (In-4°, Paris, veuve Desaint, 1786.) Tome IV, mot COMMUNAUTÉS D'HABITANS.

(2) *L'ancien régime et la Révolution française*. Chapitre III, p. 73 et suiv. de l'édit. de 1856.

(3) *Recherches sur la condition de la classe agricole et sur l'état de l'agriculture en Normandie au moyen âge*. (In-8°, Evreux, 1851), p. 135 et suiv.

(4) *Le village sous l'ancien régime*. (In-8°, Paris, 1878.) Livr. Ier, chap. II. — Raynouard *(Hist. du droit municipal en France*, in-8°, Paris, 1829, t. II, p. 293), sans traiter le sujet, rappelle ces institutions primitives qui, dans les localités organisées en communes, précédèrent la constitution communale.

concession de quelques droits ou privilèges extraordinaires ou la propriété de quelques biens (1). »

Dans un autre recueil analogue, un jurisconsulte célèbre qui après avoir, le dernier, résumé les souvenirs de l'ancien régime, devait, en haute situation, assister à l'éclosion de la France nouvelle, Merlin de Douai, répétait à son tour : « Quoiqu'il ne puisse s'établir dans le Royaume aucune communauté sans lettres patentes, les habitants de chaque ville, bourg ou paroisse ne laissent pas de former entre eux une communauté, quand même ils n'auraient pas de charte commune (2). »

Nées d'elles-mêmes, les Communautés virent leur existence se dessiner à mesure que le pouvoir seigneurial s'affaiblissait ; elles prirent, avec le temps, un caractère plus accentué, une certaine organisation variant plus ou moins, suivant les localités et le pouvoir royal finit par intervenir pour contrôler et régler, dans une mesure de plus en plus déterminée, une liberté d'action qui, dans la pratique, n'était pas toujours sans inconvénients.

Pour ne pas élargir trop le sujet, la Section ne demande pas des études portant sur l'organisation entière des Communautés, organisation quelquefois très complexe, mais sur l'institution qui en était la base première, l'élément originaire, l'assemblée générale des habitants connue souvent sous la dénomination de *Conseil général de la Communauté*, réunion qui, image fidèle des assemblées des temps primitifs, était la forme la plus simple, et théoriquement la plus complète, de la représentation des intérêts collectifs de la localité.

---

(1) *Nouveau Denisard*, au mot *communautés d'habitants*, § 2.

(2) *Répertoire universel et raisonné de jurisprudence*, au mot *communauté d'habitants*.

L'objet de ces réunions, dit Merlin, était : de délibérer sur les affaires communes, de nommer les maires et échevins, consuls, syndycs et autres officiers, selon l'usage du lieu, pour administrer les affaires communes, des assesseurs et collecteurs dans les lieux taillables pour l'assiette et le recouvrement de la taille, des messiers et autres préposés pour la garde des moissons et des vignes et autres fruits. »

Quand on parle des institutions de l'ancienne France, toute définition d'un caractère un peu général est difficile ; l'indication de Merlin n'est guère qu'énonciative et on ne peut, en outre, la considérer comme exacte pour toute époque, car, on le sait, sans parler des moments où le pouvoir royal s'attribua d'une manière plus ou moins effective, dans un but plus fiscal qu'administratif, le droit de nommer les magistrats principaux des Communautés, ils n'étaient pas toujours désignés par l'assemblée.

La Section désirerait qu'afin d'arriver à des résultats précis et certains, on interrogeât, pour un territoire donné et d'une certaine homogénéité, les documents originaux, de façon à pouvoir indiquer d'une façon très nette :

A quelle époque on peut faire remonter dans le pays le souvenir des assemblées de Communautés ;

Quelle était leur composition (on sait que, sur certains points, les femmes même y prenaient part) ;

S'il y avait obligation d'assistance et quelles étaient les sanctions de l'obligation ;

Quel était le mode de convocation (convocation au prône de la messe paroissiale, cloches, son de trompe, etc.) ;

Qui présidait la réunion (souvent, on le sait, le juge seigneurial, mais quelquefois d'autres personnes) ;

Quel était le lieu et le mode de réunion (généralement on le sait, pour les Communautés rurales, réunion à l'issue des

offices religieux dans le cimetière environnant l'église, l'orateur montant sur une tombe) ;

Quels étaient les usages spéciaux suivis dans les localités dont la population était protestante ou mixte.

Il faudrait, en outre :

Indiquer quelle était la nature des attributions de l'assemblée au point de vue de la gestion des intérêts de la Communauté, en ce qui concernait les biens et droits de la Communauté, les sacrifices à imposer à ses membres dans l'intérêt commun, le contrôle des dépenses et l'établissement des comptes, la nomination des fonctionnaires et délégués d'ordre divers ayant mission de représenter la Communauté et de défendre ses droits soit dans des conditions permanentes, soit à l'état de missions temporaires au dehors ;

Indiquer quelle était l'action du pouvoir seigneurial sur l'assemblée ;

Indiquer quelle était la périodicité des assemblées et à quelle époque précise apparaissent les dernières en date ;

Indiquer comment étaient rédigés, arrêtés et conservés les procès-verbaux et où se trouvent maintenant ceux de ces documents qui survivent.

Il importerait absolument, sur chacun de ces points, de ne pas faire une réponse unique, mais de suivre la Communauté dans les diverses époques de son existence, le mode de fonctionnement des assemblées s'étant généralement assez modifié avec le temps. Il serait nécessaire de noter avec soin et d'une façon spéciale les modifications résultant de l'action des pouvoirs publics et notamment d'actes des Intendants.

Les municipalités actuelles, qui ont quelquefois de riches archives provenant des Communes de l'ancien régime, ont rarement les archives des Communautés, mais les archives départementales, ces inestimables répertoires des richesses de

l'histoire locale, fournissent de précieuses indications ; on en trouve aussi dans les documents des archives nationales concernant l'administration provinciale (correspondance des Intendants, etc.) : il y a également, et d'une façon très particulière, des recherches à faire dans les vieux actes de notaires, ces officiers publics ayant été très souvent chargés autrefois de la rédaction des procès-verbaux des assemblées et les ayant, par suite, déposés parmi leurs minutes.

On le sait, dans l'ancienne France, au sein d'une civilisation sortie, on peut le dire, du Christianisme, les intérêts religieux ne se séparaient pas des intérêts temporels et étaient, comme eux, ceux de l'ensemble de la population Il était naturel que, par suite, dans les limites plus restreintes qui s'imposaient forcément, ils fussent aussi l'objet des délibérations de l'ensemble des habitants : on trouve donc, dans les Communautés, le souvenir d'assemblées paroissiales (1) à côté des assemblés de Communautés. Originairement même, à n'en pas douter, elles n'ont pas dû se distinguer. La Section désire que dans l'étude proposée par elle, on laisse de côté les assemblées d'un caractère purement paroissial qui pourront faire plus tard l'objet d'une étude spéciale. On pourrait se borner à en mentionner l'existence avec les dates les plus anciennes et les plus récentes.

MM. l'abbé Bosse, l'abbé Boissonade et André, archiviste, sont priés de s'occuper de ces questions. Les circulaires seront insérées au Bulletin.

---

(1) On doit rappeler que le mot *Paroisse* est bien souvent entendu, dans l'ancienne nomenclature, en un sens civil pour représenter l'agglomération des habitants de la circonscription.

M. Albert Badeau a, on le sait, traité séparément, dans son livre, *des assemblées d'habitants* et des *assemblées générales de la paroisse*.

— Les ressources de la Société ne lui permettant pas de prendre part à la souscription pour le centenaire de Parmentier, elle donne son adhésion morale à ce centenaire.

— M. l'abbé Boissier fait don pour le Musée et la Bibliothèque d'une pièce de monnaie en argent de Louis XV (1727) et des 4e et 5e volumes des Annales politiques et littéraires, année 1885.

Remerciements.

— Lettre de remerciement de M. Martel, avocat à Paris, nommé membre correspondant.

— Dépôt sur le bureau du Bulletin mensuel du Club Alpin Français pour l'année 1885 et de l'exemplaire intitulé : *Les Alpes du Dauphiné*.

— M. Breil communique un rapport sur la fabrication du cidre dans la Lozère par M. Durand, instituteur au Collet-de-Dèze.

M. Breil est prié de faire une analyse de ce rapport pour la prochaine séance.

— Lettre de M. le Préfet demandant que dans la composition du Jury pour le concours de boucherie qui doit avoir lieu à Mende le 13 février prochain, la nomination de deux membres lui soit attribuée en raison des fortes allocations attribuées par l'Etat à ce concours.

Mende, le 22 décembre 1885.

Monsieur le Président,

J'ai examiné avec intérêt le dossier que vous m'avez adressé le 7 décembre courant, en vue d'obtenir de l'Etat une subvention pour le Concours d'animaux de boucherie, que la Société que vous présidez a projeté d'organiser en 1886.

L'élevage, la fabrication du beurre, du fromage, etc., entrant parmi les principales ressources du département, je suis tout disposé à appuyer vos propositions auprès de M. le Ministre de l'Agriculture et à lui demander une subvention aussi élevée que possible.

J'estime toutefois, que le rôle du gouvernement ne doit pas se borner à accorder des allocations ; il doit encore participer à la distribution des encouragements dont, par son concours, il facilite la distribution.

A ce titre, le gouvernement me semble avoir le droit d'être plus largement représenté qu'il ne l'a été jusqu'à ce jour dans le Jury chargé de la distribution des récompenses. Je remarque, en effet, que l'Etat, qui fournit une part importante du crédit affecté au concours, n'est représenté dans le jury, que par un seul membre sur huit, le Préfet.

Cette représentation ne me paraissant pas suffisante, j'ai l'honneur de vous renvoyer le dossier de l'affaire et de vous prier de vouloir bien demander à la Société si elle verrait des inconvénients à ce que la commission soit composée de la manière suivante :

Le Préfet ;

Deux membres à la nomination du Préfet ;

Un Conseiller général, désigné par la Commission départementale ;

Un Conseiller municipal de Mende, désigné par le Conseil ;

Le Président de la Société d'agriculture ou l'un des vice-présidents ;

Le Président de chacun des Comices agricoles ou leur délégué ;

Deux membres de la Société d'agriculture et un vétérinaire désigné par la Société.

Si, comme je n'en doute pas, cette proposition était adoptée

par la Société, je vous prierai de vouloir bien m'en donner avis, en me retournant, modifié dans ce sens, le présent dossier que je m'empresserai de transmettre, en le recommandant à l'attention de M. le Ministre de l'Agriculture.

Agréez, Monsieur le Président, l'assurance de ma considération la plus distinguée.

Le Préfet,
BONNEFOI-SIBOUR.

La Société donne son adhésion à cette demande.

En conséquence, le Jury de ce concours sera ainsi composé :

M. le Préfet, Président d'honneur ;

Président : M. le Président de la Société d'agriculture ou l'un des Vice-Présidents ;

Deux membres à la nomination de M. le Préfet;

Un conseiller général, désigné par la Commission départementale ;

Un conseiller municipal, désigné par le conseil;

Le Président de chacun des Comices agricoles ou leur délégué ;

Deux membres de la Société d'agriculture et un vétérinaire désigné par la Société.

La lettre de M. le Préfet sera insérée au Bulletin.

— Lettre de M. Nègre, jardinier à Couteville (Seine-Inférieure), donnant le nom patois de certaines plantes.

M. l'abbé Boissonade voudra bien examiner ce travail.

SÉANCE DU 4 FÉVRIER 1886.

Présidence de M. MONTEILS, Président.

Présents : MM. l'abbé Bosse, Secrétaire général, Arnal cadet, de Labastide, l'abbé Boissonade, Bonnefous (Emile), Bouchitté (Charles), Boyer père, Boyer, docteur-médecin, Brajon, Chabaud, l'abbé Coste (Alexandre), Enjelvin, Jourdan, avoué, Oziol dit Robert, J. Paradan, Rol, Sudre, Tardieu, Troupel et Vincens.

Le procès-verbal de la dernière séance est lu et adopté.

MM. Bruyerre, architecte diocésain, et Lequeutre sont délégués pour représenter la Société dans les réunions de la Société des Beaux-Arts.

— M. le Président donne lecture d'une lettre de M. le Préfet relative au mode de transmission à la Société des travaux de MM. les instituteurs.

Mende, le 1er février 1886.

Monsieur le Président,

Comme suite à la conversation que nous avons eue au sujet des récompenses que la Société d'agriculture distribue chaque année à un certain nombre d'instituteurs pour l'enseignement agricole dans leur classe ou pour les mémoires qu'ils produisent sur cet enseignement, j'ai l'honneur de vous faire connaître que M. l'Inspecteur d'académie me signale les regrettables inconvénients, résultant de ce que cette distribution de récompenses s'opère sans qu'il soit, au préalable consulté.

L'enseignement agricole, en effet, faisant partie des matières du programme d'enseignement scolaire, et, étant à ce

titre, contrôlé par le service de l'Inspecteur, il pourrait arriver que le jugement de l'Inspecteur primaire vint infirmer la décision de la Société d'agriculture.

Nous devons être évidemment d'accord, Monsieur le Président, pour éviter de tels inconvénients.

J'ai, en conséquence, l'honneur de vous prier de vouloir bien inviter la Société d'agriculture à n'accorder à l'avenir d'encouragement aux instituteurs, pour leur enseignement scolaire ou pour leurs mémoires se rapportant à cette matière, qu'après avoir pris l'avis de M. l'Inspecteur d'académie.

Je vous serai reconnaissant, Monsieur le Président, de m'informer de la décision que prendra, à ce sujet, la Société d'agriculture. Si, comme je n'en doute pas, elle est conforme au désir que je viens d'exprimer, c'est dorénavant par les soins de M. l'Inspecteur d'académie que devront lui parvenir les mémoires soumis par les instituteurs à votre appréciation et à celle de vos collègues de la Société.

Veuillez agréer, etc.

Le Préfet de la Lozère,
BONNEFOI-SIBOUR.

La Société adopte les mesures proposées.

A l'avenir, les communications faites par MM. les instituteurs seront transmises à la Société par M. l'Inspecteur de l'académie.

— M. Paparel transmet la réponse au questionnaire du Ministre de l'Instruction publique sur les *oiseaux*.

— MM. de Lescure et de Labastide sont nommés membres du Jury pour le Concours d'animaux gras.

Sur les propositions de M. Troupel, les porcs exposés seront classés par catégories et placés de manière à ce que le Jury puisse circuler facilement pour les examiner.

REVUE AGRICOLE

AFFOUAGE

Nous croyons qu'il n'est pas sans intérêt d'insérer dans notre Bulletin les modifications importantes apportées à l'article 105 du Code forestier par la loi du 23 novembre 1883.

LOI DU 23 NOVEMBRE 1883 PORTANT MODIFICATION DE L'ARTICLE 105 DU CODE FORESTIER RELATIF AU PARTAGE DES BOIS D'AFFOUAGE.

Article 105 (nouveau). — « S'il n'y a titre contraire, le partage de l'affouage, en ce qui concerne les bois de chauffage, se fera par feu, c'est-à-dire par chef de famille ou de maison ayant domicile réel et fixe dans la commune avant la publication du rôle. Sera considéré comme chef de famille ou de maison tout individu possédant un ménage ou une habitation à feu distincte, soit qu'il y prépare la nourriture pour lui et les siens, soit que, vivant avec d'autres à une table commune, il possède des propriétés divisées, qu'il exerce une industrie distincte ou qu'il ait des intérêts séparés.

« En ce qui concerne les bois de construction, chaque année le conseil municipal, dans sa session de mai, décidera s'ils doivent être, en tout ou en partie, vendus au profit de la caisse communale ou s'ils doivent être délivrés en nature.

« Dans le premier cas, la vente aura lieu aux enchères publiques par les soins de l'Administration forestière ; dans le second, le partage aura lieu suivant les formes et le mode indiqués pour le partage des bois de chauffage.

« Les usages contraires à ce mode de partage sont et demeurent abolis.

« Les étrangers qui rempliront les conditions ci-dessus indiquées ne pourront être appelés au partage qu'après avoir été autorisés, conformément à l'article 13 du Code civil, à établir leur domicile en France. »

NOTE SUR L'INFLUENCE

DE LA SAISON D'ABATAGE ET DE LA STATION D'ORIGINE

SUR LA QUALITÉ

DES BOIS DITS DE SAPIN EMPLOYÉS DANS LES CHARPENTES

Par M. BOPPE, sous-directeur de l'Ecole nationale forestière de Nancy.

I. — Influence de la saison d'abatage.

Les représentants des diverses industries qui emploient des bois de charpente ou de menuiserie se sont toujours montrés soucieux de connaître exactement l'influence de la saison de coupe sur la qualité et la durée des bois mis en œuvre. Les praticiens émettent à ce sujet les opinions les plus divergentes ; les forestiers, préoccupés avant tout de l'application des règles culturales, se prononcent le plus souvent en faveur de l'exploitation en hiver.

La question demande encore à être étudiée, car, depuis Duhamel du Monceau, aucun travail sérieux n'a été entrepris, à notre connaissance du moins, pour en hâter la solution. De 1732 à 1738, ce savant observateur, que nous devons revendiquer comme le véritable fondateur de la science technologique forestière, a installé plusieurs séries d'expériences à la suite desquelles il a formulé un certain nombre de conclusions dont les principales sont ainsi conçues (1) :

« 1° .....

« 2° .....

« 3°.... Que c'est dans le printemps et en été que les arbres se dessèchent le plus promptement;

« 4° Que les arbres abattus pendant l'hiver se sont trouvés un peu plus pesants, après qu'ils ont été sciés, que ceux qui ont été abattus en été ; mais que cette différence est peu considérable ;

« 5° Que l'aubier des bois abattus en été s'est mieux conservé que celui des arbres qui avaient été abattus en hiver ;

« 6° Que tous ces bois, après avoir été examinés dans leur rupture, ont paru avoir une force à peu près pareille;

« 7° Que la pourriture a affecté à peu près également les bois abattus dans toutes les saisons de l'année. »

Il ajoute que dans certaines régions, spécialement en Hollande, dans le royaume de Naples, en Catalogne, dans le Roussillon, on a l'habitude de couper les chênes en été, parce qu'alors ils se dessèchent plus complétement, ils sont plus légers et par conséquent plutôt et mieux en état

---

(1) *Exploitation des bois*, livre III, chap. v.

« d'être rassemblés en trains, pour pouvoir les voiturer « à flot (1). »

Malheureusement, Duhamel du Monceau n'a fait porter ses expériences que sur les bois feuillus et surtout sur les bois de chêne, c'est-à-dire ceux qui l'intéressaient le plus pour les constructions navales ; il ne dit rien des bois résineux qui, de nos jours, sont à peu près exclusivement employés pour les charpentes de constructions civiles. On ne peut donc rien citer de scientifique et on est obligé de se reporter à d'anciennes traditions plus ou moins sanctionnées par la pratique. A ce point de vue, les deux faits suivants méritent d'être signalés :

Vers 1825, l'Administration, voulant appliquer dans toutes les forêts françaises les clauses d'un cahier des charges unique, prescrivit, dans l'inspection de Saint-Dié (Vosges), de faire abattre les bois ds sapin en hiver et rien qu'en hiver. Les marchands de bois protestèrent, disant que les bois coupés en été sont plus facilement mis à l'abri de la piqûre noire (celle du bostriche liseré) par l'écorçage immédiat, qu'ils se dessèchent plus vite et plus complètement, qu'ils sont par conséquent plus légers, ce qui est une qualité, surtout pour le bois de charpente. L'autorité tint bon et les coupes subirent de ce chef une dépréciation sensible. D'ailleurs, la lutte ne fut pas de longue durée et

(1) Dans le même ordre d'idées, on peut citer les observations faites par Ambroise Bowden dans une étude sur la pourriture sèche (Dryol, Londres, 1815). L'auteur constate que les navires, construits avec des chênes écorcés pendant le printemps qui précédait l'hiver de leur abatage, avaient eu une durée beaucoup plus longue que celle des autres vaisseaux construits avec des bois coupés en hiver, sans écorcement préparatoire.

on en revint bientôt aux anciens errements qui, dans les Vosges, permettaient de couper le sapin en toute saison.

Quelques années plus tard, une invasion de bostriche typographe ravageait la forêt Noire. Pour en devenir maîtres, les forestiers de Wurtemberg furent contraints, à leur grand regret, de prescrire la coupe en été avec écorçage immédiat, non seulement des épicéas envahis, mais encore des sapins livrés à la consommation. Après quelques années de ce traitement, le péril fut conjuré et on voulut revenir au texte de l'ordonnance qui prescrivait la coupe en hiver. Les négociants protestèrent à leur tour, car, pendant les trois ou quatre années qu'avait duré la tolérance, ils avaient constaté, comme leurs voisins des Vosges, que, outre l'avantage d'éviter la piqûre noire, les bois coupés en été présentaient ceux d'être plus légers, plus blancs et plus lustrés. Ils eurent gain de cause, et, dès 1835, la coupe des résineux en temps de sève fut autorisée dans tout le royaume.

Ce fait a été signalé au congrès forestier de Bade de 1841. M. Parade, qui avait reçu mission d'y assister, a donné, dans un compte rendu de la séance du 30 juin, le résumé de la discussion que cette question avait fait naître (1).

Ainsi, sur les deux rives du Rhin, dans des conditions identiques de sol, de climat et de peuplement, voilà le même fait pratiquement affirmé, d'un côté par la tradition et les anciens usages, de l'autre par le hasard dû à un accident de force majeure.

Il faut ajouter que les connaissances actuelles en physio-

---

(1) *Annales forestières*, t. I, 1842.

logie végétale font admettre, par simple raisonnement, les conclusions de Duhamel du Monceau et celles des praticiens des Vosges. On sait que, pendant l'hiver, le corps ligneux renferme certains principes (amidon, fécule, gomme, etc.) destinés à provoquer la végétation et à nourrir l'arbre dès le retour du printemps. Ces produits, désignés sous le nom de réserve alimentaire, s'épuisent au fur et à mesure que la frondaison se développe, et, quand celle-ci est complète, il s'en reforme de nouveaux pour l'année suivante. Il existe donc un moment, vers la fin du printemps et le commencement de l'été, où la réserve alimentaire étant réduite à son minimum, les tissus ligneux ne renferment plus que de la cellulose en grande partie débarrassée des matières hydrocarburées ou azotées, toujours plus ou moins hygrométriques, éminemment fermentescibles, aptes à nourrir les champignons et les insectes et enfin susceptibles de se colorer sous l'action de l'air. Il est donc naturel que les bois (1), coupés pendant cet intervalle (assez court d'ailleurs), soient plus légers, plus blancs, moins sujets à la pourriture et à la vermoulure que ceux coupés en hiver. La différence sera d'autant plus grande que l'on aura affaire à de l'aubier ou à des espèces sans aubier distinct ; elle sera peu sensible dans le bois parfait des espèces qui en sont pourvues.

Mais les avantages en faveur de l'exploitation des résineux pendant la saison d'été se rapportent uniquement aux qualités physiques ; ni l'induction ni la tradition ne signalent de changement dans les propriétés mécaniques

(1) Aussi bien les bois feuillus que les bois résineux ; l'opinion émise à ce sujet par le président du congrès de Bade n'est plus admissible aujourd'hui.

de ces bois. Les bois coupés en été sont-ils plus ou moins élastiques, plus ou moins résistants, plus ou moins durables que ceux coupés en hiver ? Voilà le point le plus important de la question, en ce qui concerne les pièces de charpente. La différence de structure entre les bois feuillus et les bois résineux est beaucoup trop grande pour qu'on puisse appliquer sans contrôle à ces derniers la sixième des conclusions de Duhamel. Les expériences sont encore à faire ; et c'est de ce côté qu'elles devront être dirigées.

II. — Influence de la station d'origine (lieux de provenance).

Depuis quelques années, spécialement dans l'est de la France, l'industrie du bâtiment s'est émue, à juste titre, des nombreux accidents qui se produisent dans les constructions récentes. Des poutres, des chevrons en bois neuf et sain se brisent subitement, sans fléchir, sous des charges beaucoup moindres que celles que, d'après les barêmes, ils étaient appelés à supporter. Les entreprenenrs et architectes responsables attribuent ces ruptures à des champignons, à des piqûres d'insectes, à la saison de coupe, à la mauvaise qualité des bois trop nombreux vendus comme chablis, et même, à défaut d'autres causes, au régime forestier. Parmi les échantillons, provenant de poutres rompues, que nous avons été appelés à examiner, nous n'avons constaté ni trace de mycélium dangereux, ni de vermoulure ; mais, presque toujours, la rupture s'était produite à la hauteur d'un verticille et sur des pièces d'épicéa à croissance très rapide ; ce dernier point était indiqué par l'épaisseur exagérée de leurs couches annuelles. La cause du mal était dès lors facile à trouver.

On sait que, contrairement à ce qui a lieu pour le chêne

et certains autres bois feuillus, les bois résineux sont d'autant plus poreux, plus mous, qu'ils ont eu une croissance plus rapide. Les pièces de sapin et d'épicéa, surtout recherchées pour la charpente, ne présentent toutes les conditions de résistance et d'élasticité désirables que chez les sujets ayant grossi lentement dans la zone moyenne de l'aire d'habitation spéciale à chaque espèce. Les autres conditions, sol, exposition, traitement, état plus ou moins serré du massif, restant égales d'ailleurs, plus on descend en altitude ou en latitude, au-dessous de cette zone, plus les couches annuelles sont larges ; les bois de ces stations trop basses, tout en conservant certaines qualités pour le sciage, deviennent impropres à la charpente. Plus on s'élève au-dessus de la zone moyenne, plus les accroissements sont minces, et, sous l'influence de cette lenteur exagérée dans le grossissement de l'arbre, le bois cesse d'être nerveux, il devient sec, cassant ; par contre, sa fibre fine et régulière le fait rechercher pour la menuiserie de luxe (1).

Ces faits sont connus depuis la haute antiquité (2), et en les acceptant, le commerce a lui-même établi des centres d'approvisionnement différents pour ses deux principaux genres de débit, soit en sciage, soit en charpente. C'est ainsi, par exemple, que dans les Vosges, les sapinières de la région dite des Basses-Vosges sont surtout appelées à fournir des planches, tandis que l'on tire des Hautes-Vosges

(1) Ce sont précisément ces qualités que l'on retrouve dans les bois d'épicéa et de pin sylvestre de Norvège désignés dans le commerce sous les noms de « sapin blanc et sapin rouge ».

(2) Ils sont aussi, en partie, démontrés expérimentalement dans le remarquable travail de MM. Chevandier et Wertheim, intitulé : *Mémoire sur les propriétés mécaniques du bois* (p. 15, 59 et 72).

les meilleures pièces de grosse et de moyenne charpente.

Dans toute la contrée, le sapin est plus estimé que l'épicéa qui est à la limite inférieure de sa station, si même il ne l'a pas dépassée.

De même dans le Jura, les sapins du premier plateau sont de préférence débités en sciage, quand les épicéas du deuxième et du troisième plateau donnent de la charpente de premier choix. Dans les Alpes, le bois de sapin est complètement discrédité dès qu'on atteint les altitudes de 1,200 à 1,500 mètres, limite supérieure de son aire. L'épicéa et surtout le mélèze, mais celui-ci pour des causes différentes, sont à peu près seuls acceptés comme bois d'œuvre.

Tant que le commerce, alimenté par la production indigène, a réglé son débit suivant les qualités propres des bois de provenances connues, les accidents de la nature de ceux qui nous intéressent ne se sont pas produits. Les chiffres des barèmes, calculés sur des échantillons de qualité moyenne, sont restés exacts, et leur application n'a donné lieu à aucun mécompte.

Actuellement, il n'en est plus ainsi : l'importation inonde nos marchés. Des bois de provenances inconnues sont vendus pour être débités indifféremment, soit en charpente, soit en sciage, sans qu'on cherche à se rendre compte de leur qualité. Ce qu'on demande avant tout, c'est le bon marché.

Dans le Nord-Est, il nous arrive ainsi une grande quantité de bois de la forêt Noire ; ce sont, en majeure partie, des bois d'épicéa qui, artificiellement introduits dans des stations trop basses où ils ne sont plus spontanés, ont acquis des accroissements énormes, exagérés. De tels bois, employés en menuiserie, prennent un retrait considérable,

se tourmentent et se gerçurent beaucoup ; ils sont détestables pour la charpente. A ces faits, il faut ajouter que toutes choses égales d'ailleurs, l'épicéa est moins résistant à la flexion que le sapin ; que, de plus, l'épicéa, toujours plus branchu, fournit moins de pièces exemptes de nœuds; dès lors, les ruptures dues à la présence de verticilles apparents ou cachés sont plus à craindre chez lui que chez le sapin. Il n'est donc pas indifférent, comme on le suppose géneralement, de substituer le premier au second sans prendre les précautions convenables.

En résumé, les accidents signalés n'ont rien que de normal. En dehors de la précaution toujours indispensable de ne mettre en œuvre, pour noyer dans des plâtres ou de la maçonnerie, que des bois parfaitement desséchés (surtout après qu'ils ont été flottés), on peut conseiller, afin d'éviter autant que possible les ruptures :

1° De n'employer dans les charpentes que des bois de provenance connue ;

2° A défaut d'indications plus précises, de choisir les charpentes parmi les pièces exemptes de nœuds et présentant de 20 à 35 couches d'accroissement par décimètre d'épaisseur, mesure prise sur le rayon ;

3° De rebuter tous les bois dont chaque couche annuelle dépasse l'épaisseur moyenne de 6 à 7 millimètres et, si l'on est conduit à les utiliser, d'augmenter les équarrissages indiqués par les barèmes pour une résistance déterminée, et cela, d'autant plus que les couches seraient elles-mêmes plus larges ;

4° Enfin, dans une même station et à égalité de croissance, de donner la préférence à celle des deux espèces, sapin ou épicéa, qui se rapproche le plus de la zone moyenne de son aire d'habitation.

ERRATA.

Vol. de 1884, sur Gui de Chauliac, page 290, note 3, ligne 1, au lieu de Pénitent, lire Pénitencier.

Vol. de 1885, sur Ch. Comte, page 185, ligne 5, au lieu de lheure, lire l'heure.

Page 187, ligne 26, au lieu de ainsi entendu, lire ainsi entendue.

Page 190, ligne 18, au lieu de Mme Comte sauva celui-ci, lire Mme Comte sauva son mari.

Sur Bragose : Page 198, ligne 7, après Frizon, au lieu de in regesto, lire apud Wadinghum in regesto.

PRIX DES GRAINS, PAR HECTOLITRE, D'APRÈS LES MERCURIALES DES MARCHÉS DU DÉPARTEMENT DE LA LOZÈRE. — JANVIER 1886.

ARRONDISSEMENTS	DÉSIGNATION DES MARCHÉS	FROMENT		MÉTEIL		SEIGLE		ORGE		AVOINE	
		1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.
FLORAC	Florac	18 50	18 50	16 »	16 »	13 50	13 50	13 50	13 50	7 50	» »
	Meyrueis	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
	Pont-de-Montvert	» »	» »	» »	» »	14 »	14 »	» »	» »	» »	» »
MARVEJOLS	La Canourgue	18 60	16 85	15 85	14 45	13 »	12 «	» «	» »	7 80	6 87
	St-Chély-d'Apcher	» »	» »	» »	» »	12 50	12 50	» »	» »	» »	» »
	Marvejols	15 75	15 75	» »	» »	12 50	12 50	» »	» »	» »	» »
	Serverette	» »	» »	» »	» »	12 50	12 50	» »	» »	» »	» »
MENDE	Langogne	» »	» »	» »	» »	12 »	12 50	9 50	9 50	8 »	8 »
	Mende	17 »	17 »	14 »	13 75	13 »	12 50	11 »	10 50	8 »	8 »
	Villefort	» »	» »	» »	» »	14 »	14 »	13 »	13 »	7 »	7 »
	Prix moyen	17 21	17 02	15 28	14 73	13 »	12 90	11 75	11 42	7 66	7 47

PRIX DES GRAINS, PAR HECTOLITRE, D'APRÈS LES MERCURIALES DES MARCHÉS DU DÉPARTEMENT DE LA LOZÈRE. — FÉVRIER 1886.

ARRONDISSEMENTS.	DÉSIGNATION DES MARCHÉS.	FROMENT.		MÉTEIL.		SEIGLE.		ORGE.		AVOINE.	
		1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.
FLORAC	Florac	18 50	18 50	16 »	16 »	13 50	13 50	13 50	13 50	7 50	7 50
	Meyrueis	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
	Pont-de-Montvert	» »	» »	» »	» »	14 »	14 »	» »	» »	9 »	9 »
MARVEJOLS	La Canourgue	17 90	17 90	16 17	16 17	13 74	13 74	7 80	7 80	8 27	8 27
	St-Chély-d'Apcher	» »	» »	» »	» »	12 50	12 50	» »	» »	» »	» »
	Marvejols	15 79	15 75	» »	» »	12 50	12 50	» »	» »	» »	» »
	Serverette	» »	» »	» »	» »	12 50	12 50	» »	» »	» »	» »
MENDE	Langogne	» »	» »	» »	» »	12 50	12 50	9 50	9 50	8 »	8 »
	Mende	17 »	17 »	14 »	14 »	12 50	12 50	11 »	11 »	7 »	8 25
	Villefort	» »	» »	» »	» »	14 »	14 »	13 »	13 »	7 »	7 »
	Prix moyen	17 29	17 29	15 39	15 39	13 08	13 08	10 96	10 96	7 79	8 »

La Société s'associe aux sentiments de regrets qui viennent d'être exprimés, et vote l'insertion au Bulletin de l'article nécrologique sur M. Vincens.

— M. le Président rappelle que le but principal de cette réunion est la nomination d'un secrétaire en remplacement de M. Vincens.

Lecture est donnée de la demande formulée par deux candidats pour occuper cet emploi vacant. L'un, M. Troupel, membre titulaire ; l'autre, M. Dumas, qui ne fait point partie de la Société, mais qui sollicite son admission.

M. Barandon demande la parole et dit que la candidature d'un candidat ne faisant point partie de la Société n'est pas admissible. et qu'il ne faut pas chercher un secrétaire en dehors des membres actuels. Diverses observations sont échangées à ce sujet entre divers membres.

M. le Président résumant le débat, déclare que le nombre des membres titulaires étant atteint, il y a lieu d'appliquer à tous la même règle et d'ajourner toutes les propositions d'admission comme membres titulaires, aussi bien de M. Dumas que de divers associés dont il a la demande entre les mains, MM. Bouchité et de Labastide.

M. Xavier Bourrillon, député, remet par écrit sa démission de membre de la Société, malgré les instances de M. le Président qui l'engage à revenir sur sa détermination.

Les demandes formulées par MM. Dumas, Bouchité et de Labastide étant écartées, l'on procède à l'élection du secrétaire pour ne pas laisser en souffrance les affaires de la Société.

Tous les membres titulaires, au nombre de trente-un, prennent part au vote qui se fait au

scrutin secret. Après l'appel nominal, 31 bulletins, nombre égal à celui des votants, sont trouvés dans l'urne. Le dépouillement donne 20 voix à M. Caupert, 10 à M. Troupel et une à M. Auricoste.

M. Caupert ayant obtenu la majorité des suffrages, est nommé secrétaire en remplacement de M. Vincens, décédé.

A la suite de ce vote, MM. Troupel, Barandon, Malige et Mély, membres titulaires; de Labastide et Pierre Oziol, membres associés, déposent par écrit, entre les mains de la Société, leur démission collective.

Plusieurs observations ont lieu relativement aux statuts de la Société, qui remontent à 1856, principalement au nombre des membres titulaires du chef-lieu, fixé à quarante.

Des modifications proposées par certains membres sont repoussées par la majorité; tous sont d'accord pour que dorénavant les formalités d'admission stipulées dans les statuts soient rigoureusement observées.

— M. le Président donne communication d'une lettre de M. Martel, l'un des membres les plus actifs du Club Alpin et membre correspondant de notre Société. Sa lettre était accompagnée de trois brochures destinées à la bibliothèque et intéressant la Lozère :

1° Le Causse noir et Montpellier-le-Vieux.

2° Le Canon du Tarn.

3° Notice sur des fragments de crânes humains et un débris de poterie, contemporains de l'Ursus spelœus.

Des remerciements sont votés à M. Martel, et,

conformément à son offre de représenter la Société à la réunion des délégués des Sociétés savantes des départements qui doit avoir lieu prochainement à la Sorbonne, la Société accepte avec reconnaissance.

— Emission d'un avis favorable à l'envoi à la Société de Toulouse, qui nous adresse périodiquement ses publications, des Bulletins de notre Société, en remplacement de ceux qui ont été détruits par un incendie.

— La Société adhère en principe au projet formulé dans une circulaire de M. H. Monin, qui fait un appel à toutes les Sociétés savantes des départements, à l'occasion du centenaire de 1789. Il s'agit de préparer des documents historiques relatifs à l'état de la France avant cette époque, de la France par province, par pays et même par ville et par localité ; d'établir une bonne bibliographie historique et géographique de chaque province jusqu'à la formation des départements ; de donner quelque idée des ressources que présentent, pour chaque province, les archives départementales, communales, etc. ; de recueillir les renseignements curieux de statistique agricole, industrielle, commerciale, etc.

— M. le Président expose que le décès de M. Vincens, secrétaire, et la maladie de M. Polge, vice-président, ont rendu incomplète la composition du bureau et portent préjudice à l'expédition des affaires. En outre, pour se conformer aux statuts de la Société, il est nécessaire de procéder à bref délai au renouvellement ou à la réélection du Bureau. Dans ces conditions, après avoir pris l'avis de MM. les membres du Bureau, le Président fait

la proposition, qui est approuvée, de fixer au 15 avril prochain la date des élections générales.

L'ordre du jour étant épuisé, la séance est levée.

SÉANCE DU 15 AVRIL 1886.

Présidence de M. MONTEILS, Président.

Présents : MM. Monteils, de Lescure, l'abbé Bosse, Second, Breil, E. Bonnefous, Paradan, Rimbaud, Grousset, Chabaud, André et l'abbé Boissonade.

M. le Président fait part à la Société de la mort de M. Valcroze, membre titulaire, et s'exprime en ces termes :

« J'ai le regret d'annoncer à la Société d'agriculture la mort d'un de ses membres titulaires, M. Valcroze, vice-président du conseil général. Doué d'une haute intelligence, d'un caractère ferme et loyal, de manières affables, il jouissait auprès de ses collègues d'une grande considération.

« Il aimait la Société d'agriculture et il s'en faisait spontanément l'avocat dans les discussions des subventions que l'assemblée départementale nous accorde chaque année.

« C'est à ce titre que je rends cet hommage à la mémoire de notre regretté collègue comme un tribut de notre reconnaissance. »

La Société s'associe à l'expression de ces regrets.

— M. Auricoste, chef de division à la préfecture, donne sa démission de membre titulaire en s'appuyant sur des motifs que la Société considère comme non fondés.

— M. le Président donne ensuite lecture des deux lettres suivantes qui lui ont été adressées par M. le Préfet, et à la première desquelles il a répondu, en laissant au Bureau, que l'élection prochaine doit constituer, le soin de fournir à M. le Préfet les explications demandées.

Mende, le 24 Mars 1886.

Monsieur le Président,

J'ai l'honneur de vous informer qu'une pétition demandant la dissolution de la Société d'agriculture et sa reconstitution sur de nouvelles bases vient de m'être adressée par un certain nombre de personnes de la ville de Mende et des environs. Les motifs invoqués par les pétitionnaires sont l'inobservation à peu près totale des statuts et entre autres, la permanence du bureau, l'inapplication du règlement pour l'admission des sociétaires, pour les assemblées générales et la division des membres en trois sections,

Avant de transmettre ce document à M. le Ministre, je vous serai obligé de vouloir bien me donner, si vous le jugez utile, vos explications et votre avis sur la suite dont cette pétition vous paraît susceptible.

Agréez, Monsieur le Président, l'assurance de ma considération la plus distinguée,

Le Préfet de la Lozère,
BONNEFOI-SIBOUR.

Mende, le 27 Mars 1886.

Monsieur le Président,

Je m'empresse de vous accuser réception de votre lettre du 26 mars courant et de vous faire connaître que je ne puis partager votre manière de voir sur la question que j'ai eu l'honneur de vous soumettre.

Le bureau de la Société d'Agriculture que vous voulez faire élire le 15 avril, ne peut être responsable de ce qui s'est passé avant son élection. C'est donc bien au bureau actuel qu'il appartient de fournir des explications sur la violation des articles du règlement qui m'a été signalée.

J'ai, en conséquence, l'honneur de vous prier, Monsieur le Président, de vouloir bien répondre à ma lettre du 24 mars.

Agréez, Monsieur le Président, l'assurance de ma considération la plus distinguée.

Le Préfet de la Lozère,
BONNEFOI-SIBOUR.

La Société, en présence de la gravité des questions que soulèvent les lettres de M. le Préfet, charge le Bureau de les étudier avec soin et de rechercher une solution qui donne à la fois satisfaction à M. le Préfet et conserve à la Société la situation actuelle.

Continuation de la séance.

RENOUVELLEMENT DU BUREAU.

Après diverses communications, insérées au procès-verbal du compte rendu ordinaire des

séances, M. le Président invite MM. les membres présents à constituer un bureau provisoire.

M. le Cte de Lescure, doyen d'âge des membres présents, prend le fauteuil de la présidence; M. Breil, le plus jeune des membres inscrits, fait fonction de secrétaire.

M. l'abbé Bosse, secrétaire général, présente à l'assemblée les différentes lettres, contenant les bulletins de vote, envoyées par les membres titulaires résidant ou non au chef-lieu.

Le dépouillement des lettres n'a donné lieu à aucune contestation. Le nombre total des bulletins de vote provenant soit des bulletins arrivés par la poste, soit de ceux déposés directement dans l'urne par les membres présents, est de 86.

Le bulletin envoyé par Mme veuve Salvat, née des Molles, a été annulé, les dames ne devant pas prendre part à la nomination du bureau.

Ce qui ramène à 85 le nombre des bulletins.

Le dépouillement final a donné les résultats suivants :

Nombre de bulletins	85
Votes exprimés	85
Bulletins blancs	0

Président	MONTEILS (Amédée).	83
	Cte DE LESCURE (Ed.).	1
1er *Vice-Président* ..	Cte DE LESCURE (Ed.).	80
	MONTEILS (Amédée)..	1
	MONESTIER (Léopold).	1
	DES MOLLES	1

2e Vice-Président...	PARADAN (Joseph)...	68
	Cte DE CORSAC (Cl.).	4
	BOISSONADE (l'abbé).	2
	BOSSE (l'abbé)	1
	BARBOT	1
	Cte DE LESCURE.....	1
	AURICOSTE	1
	BOYER	1
	MONESTIER	1
Secrétaire général ..	BOSSE (l'abbé)	79
	BOISSONADE (l'abbé)..	2
	GERMER-DURAND	1
	TROUPEL.....	1
Archiv. Secrét.-adj.	ANDRÉ	78
	BOYER	1
Secrétaire-adjoint ..	BOYER, docteur-méd.	67
	CAUPERT (Jules)....	7
	BOUNIOL (Charles)...	1
	DUMAS	1
	BOISSONADE (l'abbé).	1
	DE LABASTIDE (Henri).	1
	TROUPEL.....	1
Trésorier.....	SECOND, négociant..	73
	CHEVALIER (Louis)..	4
	BOYER	1

En conséquence, M. de Lescure, président du bureau, proclame les résultats suivants :

Président..... M. MONTEILS (Amédée).
1er *Vice-Président* ..... M. le Cte DE LESCURE.
2e *Vice-Président*..... M. PARADAN (Joseph).
Secrétaire général..... M. l'abbé BOSSE.
Archiviste Secrétaire-adj. M. ANDRÉ.
Secrétaire-adjoint..... M. BOYER.
Trésorier..... M. SECOND.

N. B. — Ont pris part au vote :

MM. de Lescure, Bosse, Lefranc, de Corsac, Bardol, Rimbaud, Barbot, Boissonade, Privat, Bonnefous (Emile), André, Monestier, Agulhon, Boyer, Carbonnier, Paradan, Second, Jourdan, Grousset (Frédéric), Blanc, Chevalier, Grousset, avoué, Caupert, Coste, Boyer (Pierre), Arnault, Arnault (Lucien), Deltour, Monteils, Chabaud, Breil.

Teissonnière, de Chapelain, de Baumefort, Moulin, Ollier, Abinal, de Brion, Rodier, des Molles, de Cabot, Ramadier, de Fenouillet, Talansier, Mayran, Joly, Rousset de Pomaret, Lahondès, Bonnet, Levrault, Saury, de Villeret, de Malafosse, de Colombet, Rodier (Joseph), Mathieu, des Molles, Sanguinède, de Malafosse (Gaston), Serodes, de Nogaret, Reversat, Barroux, de Lescure, Caupert, Albaret, Remize, Gaillardon, Chalmeton, Jourdan (l'abbé), Pagès, Nègre, André de Trémontels, Blanquet, Bonnaric, Boissier, Mendras, Laporte, Delmas, Viala, de Limairac, Faillet, Coste, Constans

N'ont pas pris part au vote :

MM. Roussel (Théophile), Bourrillon (Henri) ; Bouniol (Charles), l'abbé Polge, Rivière de Larque, Jourdan (Louis), Germer-Durand, Delmas, médecin, Bourrillon (Maurice), Roussel, agent-voyer, Jacques, directeur de la Banque, de Rozière (Eugène), Ignon, Daudé, Monteil (Eugène), Salanson, de Bernis, Benoit, Polge de Combret, Combet, de Charpal (Jules), Siau, Odilon Barrot, Bertrand, Blanquet (Pierre), Cruéize, Teissier, Bruyerre, veuve Paul de Froment, Guin, Rouvière, Turc, Duclaux-Vincent, Fontes, Castanier, Vernière, Gasson, Charrier, de Carbon-Ferrière.

CONCOURS D'ANIMAUX DE BOUCHERIE

DE VOLAILLES GRASSES VIVANTES

DE FROMAGES ET DE BEURRES

Tenu à Mende le 13 février 1886.

PROCÈS VERBAL.

L'an mil huit cent quatre-vingt-six et le 13 février, en exécution du programme dressé par la Société d'agriculture de la Lozère le 5 novembre dernier, le Jury chargé de procéder à la désignation des sujets et des produits dignes d'obtenir les primes à décerner au Concours d'animaux de boucherie, de volailles grasses vivantes, de fromages et de beurres, institué au moyen des subventions accordées par M. le Ministre de l'agriculture, par le Conseil général du département, par le Conseil municipal de la ville de Mende et par la Société d'agriculture, s'est réuni à Mende pour remplir la mission qui lui a été confiée.

Etaient présents :

MM. Bonnefoy-Sibour, Préfet de la Lozère, Président d'honneur ;

Daudé, président de la Commission départementale ;

MM. Bourrillon (Henri), membre du conseil municipal ;
Monteils, Président de la Société d'agriculture;
De Framond, président du Comice de Marvejols;
Salanson, président du tribunal civil de Marvejols ;
Buisson, membre du conseil municipal ;
Breil, professeur départemental d'agriculture;
Cte de Lescure, vice-président de la Société d'agriculture ;
De Labastide, membre associé de la Société d'agriculture ;
Troupel, médecin-vétérinaire.

Après que M. le Président a eu rappelé les règles et les conditions du Concours, le Jury s'est transporté sur les lieux, où des emplacements avaient été assignés à chaque catégorie d'animaux et de produits. Les certificats dont la production avait été prescrite ont été examinés et vérifiés ; ensuite, l'examen des animaux et des produits exposés a eu lieu dans l'ordre suivant :

1re CLASSE — ESPÈCE BOVINE.

Races diverses, pures ou croisées.

1re Catégorie.

Bœufs.

Il a été admis au concours 16 bœufs appartenant à 13 propriétaires différents.

Ont été désignés, savoir :

Pour le 1er prix de 100 francs avec une médaille de vermeil, bœuf signalé race d'Aubrac, poil

froment, appartenant à M. Chapelle (Jean-François), demeurant à Finiels, commune du Pont-de-Montvert.

Pour le 2e prix de 90 fr. avec une médaille d'argent, bœuf signalé race d'Aubrac, poil brun, appartenant à M. Castanier (Pierre-Antoine), demeurant à Uzanges, commune de Prinsuéjols.

Pour le 3e prix de 80 fr. avec une médaille de bronze, bœuf signalé race d'Aubrac, poil froment, appartenant à M. Boussuge (Etienne), demeurant à Prinsuéjols.

Pour le 4e prix de 70 fr. avec une médaille de bronze, bœuf signalé race d'Aubrac, poil brun, appartenant à M. Crespin, demeurant à Berlière, commune de Montrodat.

Pour le 5e prix de 60 fr. avec une médaille de bronze, bœuf signalé race d'Aubrac, poil froment, appartenant à M. Bessière, demeurant à St-Bonnet-de-Chirac.

Pour le 6e prix de 50 fr. avec une médaille de bronze, bœuf signalé race d'Aubrac, poil marron, appartenant à M. Felgerolles (Laurent), demeurant au Pont-de-Montvert.

Pour le 7e prix de 40 fr. avec une médaille de bronze, bœuf signalé race d'Aubrac, poil froment, appartenant à M. Porte (Vital), demeurant à Saint-Laurent-de-Muret.

Pour le 8e prix de 30 fr. avec une médaille de bronze, bœuf signalé race d'Aubrac, poil froment, appartenant à M. Meyrueis (François), demeurant à la Fage, commune de Saint-Etienne-du-Valdonnez.

Le Jury, frappé des conditions d'engraissement

que présente le bœuf exposé par M. Baduel (Norbert), de Prinsuéjols, crée un neuvième prix de 20 fr. avec une médaille de bronze et le décerne à ce propriétaire.

2e Catégorie.

Vaches.

Il a été admis au concours 3 vaches appartenant à 3 propriétaires différents.

Ont été désignées, savoir :

Pour le 1er prix de 50 fr. avec une médaille de vermeil, vache signalée race du pays, poil faux clair, appartenant à Mme veuve Fabre, demeurant à Mende.

Pour le 2e prix de 40 fr. avec une médaille d'argent, vache signalée race du pays, poil froment, appartenant à M. Austruy, brasseur, demeurant à Mende.

Pour le 3e prix de 30 fr. avec une médaille de bronze, vache signalée race du pays, poil froment, appartenant à M. Cogoluènhe (Sylvestre), demeurant à Mende.

Le Jury n'a pas décerné de 4e prix.

2e CLASSE. — ESPÈCE OVINE.

1re Catégorie

(Lots de 3 moutons ou de 3 brebis ayant l'âge de 3 ans au moins).

1re Section.

Race de Montagne.

Il a été admis au concours 18 moutons ou brebis appartenant à 6 propriétaires différents.

Ont été désignés, savoir :

Pour le 1er prix de 45 fr. avec une médaille de vermeil, trois moutons signalés laine blanche, appartenant à M. Meyrueis (François), demeurant à Saint-Etienne-du-Valdonnez.

Pour le 2e prix de 35 fr. avec une médaille d'argent, trois moutons signalés laine blanche, appartenant à M. Mazoyer (Louis), demeurant à Fraissinet-de-Lozère.

Pour le 3e prix de 30 fr. avec une médaille de bronze, trois moutons signalés laine blanche, appartenant à M. Martin (Laurent), demeurant à Fraissinet-de-Lozère.

Pour le 4e prix de 20 fr. avec une médaille de bronze, trois moutons signalés laine blanche, appartenant à M. Mazoyer (Jean-François), demeurant à Fraissinet-de-Lozère.

Le Jury crée un 5e prix (20 fr. et une médaille de bronze) et le décerne à Mme veuve Couderc, fermière à Tivoli, commune de Mende, pour ses moutons à laine blanche.

2e *Section.*

Race du Causse.

Il a été admis au concours 36 moutons ou brebis appartenant à 11 propriétaires différents.

Ont été désignés, savoir :

Pour le 1er prix de 45 fr. avec une médaille de vermeil, trois moutons signalés laine blanche, appartenant à M. Augade (Pierre), demeurant à Changefège, commune de Balsièges.

Pour le 2e prix de 35 fr. avec une médaille d'argent, trois moutons signalés laine brune, appartenant à M. Valantin (Jean-Pierre), demeurant à Pelouse, commune de la Rouvière.

Pour le 3e prix de 30 fr. avec une médaille de bronze, trois moutons signalés laine brune, appartenant à M. Peytavin (François), demeurant à Allenc.

Pour le 4e prix de 20 fr. avec une médaille de bronze, trois moutons signalés laine brune, appartenant à M. Lauraire (Etienne), demeurant à la Rouvière.

3e *Section.*

Race dite de Rivière, croisée de la race de Montagne et de celle du Causse.

Il a été admis au concours 34 moutons ou brebis appartenant à 10 propriétaires différents.

Ont été désignés, savoir :

Pour le 1er prix de 45 fr. avec une médaille de vermeil, trois moutons signalés laine blanche, appartenant à M. Barrandon (Jean-Baptiste), demeurant aux Laubies, commune de St-Etienne-du-Valdonnez.

Pour le 2e prix de 35 fr. avec une médaille d'argent, trois moutons signalés laine blanche, appartenant à M. Bessière (Jean-Baptiste), demeurant à St-Bonnet-de-Chirac.

Pour le 3e prix de 30 fr. avec une médaille de bronze, trois moutons signalés laine blanche, appartenant à M. Osty (Pierre), demeurant à St-Léger-de-Peyre.

Pour le 4e prix de 20 fr. avec une médaille de

bronze, trois moutons signalés laine blanche, appartenant à M. Grenier (Louis), demeurant à la Rouvière.

2e Catégorie.

(Bandes composées de 8 animaux au moins, soit moutons soit brebis, ayant l'âge de trois ans au moins et n'ayant pas concouru pour les autres prix).

1re *Section.*

Race de Montagne.

Il a été admis au concours 4 bandes de moutons appartenant à quatre propriétaires différents.

Ont été désignés, savoir :

Pour le 1er prix de 60 fr. avec une médaille de vermeil, des moutons signalés laine blanche, appartenant à M. Chapelle (Jean-François), demeurant au Pont-de-Montvert.

Pour le 2e prix de 50 fr. avec une médaille d'argent, des moutons signalés laine blanche, appartenant à M. Molines (Jean-Louis), demeurant à Fraissinet-de-Lozère.

2e *Section.*

Race du Causse.

Il a été admis au concours 3 bandes de moutons, appartenant à trois propriétaires différents.

Ont été désignés, savoir :

Pour le 1er prix de 60 fr. avec une médaille de vermeil, des moutons signalés laine blanche, appartenant à M. Fontugne (Jean), demeurant à Mende.

Pour le 2e prix de 50 fr. avec une médaille d'argent, des moutons signalés laine blanche, appartenant à M. Libourel (Remy), demeurant aux Fonts, commune de Saint-Bauzile.

3e *Section.*

Race de Rivière.

Il a été admis au concours trois bandes de moutons, appartenant à trois propriétaires différents.

Ont été désignés, savoir :

Pour le 1er prix de 60 fr. avec une médaille de vermeil, des moutons signalés laine blanche, appartenant à M. Hugonnet (Antoine), demeurant à Chirac.

Pour le 2e prix de 50 fr. avec une médaille d'argent, des moutons signalés laine blanche, appartenant à M. Daudé (Guillaume), demeurant à Mende.

3e CLASSE. — ESPÈCE PORCINE.

Races françaises, pures ou croisées.

Il a été admis au concours quarante cochons, mâles ou femelles, appartenant à vingt-neuf propriétaires différents.

Ont été désignés, savoir :

Pour le 1er prix de 60 fr., un cochon signalé robe blanche, appartenant à M. Lafabrie, demeurant à Ispagnac.

Pour le 2e prix de 50 fr., un cochon signalé robe blanche, appartenant à M. Bouchitté (Charles), demeurant à Mende.

Pour le 3e prix de 40 fr., un cochon signalé robe blanche, appartenant à M. Bessière (Jean-Baptiste), demeurant a Saint-Bonnet-de-Chirac.

Pour le 4e prix de 35 fr., un cochon signalé robe blanche, appartenant à M. Paradan (Auguste), demeurant à Ispagnac.

Pour le 5e prix de 30 fr., un cochon signalé robe blanche, appartenant à M. Bouniol (Célestin), demeurant à Saint-Bonnet-de-Chirac.

Pour le 6e prix de 25 fr., un cochon signalé robe blanche et noire tachetée, appartenant à M. Pascal (Jean-Antoine), demeurant à Barjac.

Pour le 7e prix de 20 fr., un cochon signalé robe blanche, appartenant à M. Rome (Camille), demeurant à Palhers.

Pour le 8e prix de 20 fr., un cochon signalé robe blanche, appartenant à M. Granier (Jean-Louis), demeurant à Aigas, commune de la Rouvière.

Pour le 9e prix de 15 fr., un cochon signalé robe blanche, appartenant à M. Jassin (Eugène), demeurant à Mende.

Pour le 10e prix de 15 fr., un cochon signalé robe blanche, appartenant à M. Daudé (Guillaume), demeurant à Mende.

Pour le 11e prix de 15 fr., un cochon signalé robe blanche, appartenant à M. Delmas (Justin), demeurant à Grèzes.

Pour le 12e prix de 15 fr., un cochon signalé robe blanche, appartenant à M. Giral (Charles), demeurant à Grèzes.

Pour le 13e prix de 15 fr., six cochons signalés robe blanche, appartenant à M. Martin (Guillaume), demeurant au Born.

4e CLASSE. — VOLAILLES GRASSES VIVANTES.

Il a été admis au Concours 22 chapons, 30 poulardes et 14 canards, appartenant à 18 propriétaires différents.

1°. — Race du pays.

Chapons.

Pour le 1er prix de 20 fr., avec une médaille d'argent, chapons signalés tachetés marron et rouge, appartenant à M. Folcher (Louis), demeurant à Mende.

Pour le 2e prix de 15 fr., avec une médaille de bronze, chapons signalés tachetés blanc et marron, appartenant à M. Rol (Jean), demeurant à Mende.

Pour le 3e prix de 10 fr., avec une médaille de bronze, chapons signalés rouge marron, appartenant à Mlle Pradeilles (Etiennette), demeurant à Balsièges.

Poulardes.

Pour le 1er prix de 20 fr., avec une médaille d'argent, poulardes signalées marron, appartenant à Mlle Favier (Rose), demeurant à Barjac.

Pour le 2e prix de 15 fr., avec une médaille de bronze, poulardes signalées tachetées marron, appartenant à M. Daudé (Guillaume), demeurant à Mende.

Pour le 3e prix de 10 fr., avec une médaille de bronze, poulardes signalées tachetées gris, appartenant à M. Bouniol (Julien-Jules), demeurant à Palhers.

2°. Races diverses.

Chapons.

Pour le 1er prix de 20 fr., avec une médaille d'argent, chapons signalés noirs, appartenant à M. Monestier (Léopold), demeurant à Banassac.

Pour le 2e prix de 15 fr., avec une médaille de bronze, chapons signalés tachetés rouge, appartenant à M. Bouniol (Julien-Jules), demeurant à Palhers.

Le Jury n'a pas cru devoir distribuer de 3e prix.

Poulardes.

Pour le 1er prix de 20 fr., avec une médaille d'argent, poulardes signalées noires, appartenant à M. Monestier (Léopold), demeurant à Banassac.

Pour le 2e prix de 15 fr., avec une médaille de bronze, poulardes signalées tachetées grises, appartenant à M. Folcher (Louis), demeurant à Mende.

Le Jury n'a pas cru devoir distribuer le 3e prix.

Canards.

Pour le 1er prix de 15 fr., avec une médaille d'argent, canards signalés gris, appartenant à M. Privat, notaire, demeurant à la Canourgue.

Pour le 2e prix de 10 fr., avec une médaille de bronze, canards signalés gris, appartenant à Mme veuve Fabre, demeurant à Mende.

5e CLASSE. — FROMAGES.

Il a été admis au Concours : 1° un lot de fromages de lait de vache, façon Cantal ; 2° 14 lots de fromage bleu dit du pays ; 3° 4 lots de fromage mou dit tome grasses ; 4° 1 lot de fromage de lait de brebis façon Roquefort ; 5° 2 lots de fromages de lait de chèvre.

1°. — *Fromage façon Cantal.*

Pour le 1er prix de 35 fr., avec une médaille d'argent, fromages appartenant à M. Hermet (Camille), demeurant à Prinsuéjols.

2°. — *Fromage bleu dit du pays.*

Pour le 1er prix de 30 fr., avec une médaille d'argent, fromages appartenant à M. Peytavin (François), demeurant à Allenc.

Pour le 2e prix de 25 fr., avec une médaille de bronze, fromages appartenant à M. Daudé (Guillaume), demeurant à Mende.

Pour le 3e prix de 20 fr., avec une médaille de bronze, fromages appartenant à M. Folcher (Théodore), demeurant à Rabeyrals, commune d'Altier.

Pour le 4e prix de 15 fr., avec une médaille de bronze, fromages appartenant à M. Chaptal (Jean), demeurant aux Salses, commune de la Rouvière.

Pour le 5e prix supplémentaire de 15 fr., avec une médaille de bronze, fromages appartenant à M. Bouniol (Julien), demeurant à Pradassoux, commune de Palhers.

3° *Fromage mou dit tome grasse.*

Pour le 1er prix de 15 fr., avec une médaille d'argent, fromage appartenant à M. Daudé (Guillaume), demeurant à Mende.

Pour le 2e prix de 10 fr., avec une médaille de bronze, fromage appartenant à Mme veuve Couderc, demeurant à Tivoli, commune de Mende.

4° *Fromage de lait de brebis façon Roquefort.*

Pour le 1er prix de 25 fr., avec une médaille d'argent, fromage appartenant à M. Osty (Pierre), demeurant à St-Léger-de-Peyre.

Le Jury n'a pas cru devoir décerner d'autres prix.

5° *Fromage de lait de chèvre.*

Pour le 1er prix de 15 fr., avec une médaille d'argent, fromages appartenant à M. Osty (Pierre), demeurant à Saint-Léger-de-Peyre.

Pour le 2e prix de 15 fr., avec une médaille de bronze, fromages appartenant à Mlle Chas, demeurant à Villefort,

6e CLASSE. — BEURRES FRAIS.

Il a été admis au Concours 32 pains de beurre pesant au moins 2 kilogrammes chaque et appartenant à 20 propriétaires différents.

Ont été désignés, savoir :

Pour le 1er prix de 30 fr., avec une médaille d'argent, un lot appartenant à M. Tardieu (Jules), demeurant à Estables.

Pour le 2e prix de 20 fr., avec une médaille de bronze, un lot appartenant à M. Rol (Jean), demeurant à Mende.

Pour le 3e prix de 15 fr., avec une médaille de bronze, un lot appartenant à M. Paradis (Etienne), demeurant à Mende.

Le Jury a cru devoir établir un 4e et un 5e prix à cause du mérite et du nombre des produits exposés.

Pour le 4e prix de 10 fr., avec une médaille de bronze, un lot appartenant à M. Daudé (Guillaume), demeurant à Mende.

Pour le 5e prix de 10 fr., avec une médaille de bronze, un lot appartenant à Mme Folcher (Rosalie). demeurant à Fraissinet-de-Lozère.

Un membre du Jury, M. de Labastide, exposant, n'ayant pas été admis à concourir, conformément à l'article 10 du réglement du concours, le Jury, frappé de l'excellence des produits exposés en beurre, fromage et volaille, décerne à M. de Labastide une médaille de vermeil, hors concours, et accorde à la ménagère de l'exploitation rurale, Mlle Julie Avignon, une prime de 20 fr.

Le nombre des exposants dans les diverses catégories a été inférieur à celui des années précédentes par suite de l'annonce tardive de l'époque de la tenue du Concours et des difficultés que le mauvais temps a apportées dans les communications.

Le Jury a remarqué avec intérêt que la pratique de l'engraissement des animaux de la race bovine et ovine qui, primitivement, était localisée dans la région des montagnes de l'Aubrac, est aujourd'hui, ainsi que le démontre la liste des lauréats, employée

avec non moins de succès sur les montagnes de la Lozère.

En outre des primes et médailles décernées, il est offert à chaque exposant couronné, un traité relatif à la nature des produits exposés.

Et ont les membres du Jury signé le procès-verbal qui précède, les jour, mois et an que dessus.

DAUDÉ, MONTEILS, DE FRAMOND, SALANSON, BUISSON, BREIL, Cte DE LESCURE, DE LABASTIDE, TROUPEL.

REVUE AGRICOLE

DE L'ÉLEVAGE ET DE L'ENGRAISSEMENT DE L'OIE

Du logement des oies. — L'oie ne perchant pas, l'habitation qu'on lui destine doit être sèche, tenue dans un état constant de propreté, garnie convenablement de paille fraîche et souvent renouvelée. Le logement sera de grandeur suffisante pour contenir bien à l'aise les sept ou huit femelles données au même jars, l'espace à réserver ne doit pas être moindre de 75 centimètres carrés par tête.

Modes de multiplication. — Nous avons deux moyens de peupler notre basse-cour, ou acheter des œufs et les faire couver cinq ou six à la fois par des poules, ou bien acheter des jeunes femelles et un jars de huit à dix mois.

Dans ce dernier cas, nous choisirons de préférence les femelles ayant les pattes amples et l'entre-deux des jambes aussi large que possible. Elles doivent avoir en outre l'allure décidée et l'œil vif. Prenons en même temps le mâle qui aura l'allure la plus hardie et paraîtra le plus agile dans ses mouvements.

Ponte. — Dès qu'on s'aperçoit que les oies veulent pondre, dès qu'elles préparent leurs nids dans la loge avec des brins de paille, il faut les y retenir et ne plus les envoyer au pâturage. Chacune d'elles pond de sept à quatorze ou quinze œufs avant de couver, donnant un œuf tous les deux jours, rarement un tous les jours. Si on les lui laisse, elle les couve. Si on prend le soin de les lui enlever l'un après l'autre, laissant seulement en place un œuf en craie, la ponte continue et peut s'élever à 40 ou 50.

Couvaison. — Mais aussitôt qu'on remarque que les oies gardent le nid plus longtemps que de coutume, c'est qu'elles veulent couver. On leur prépare alors un nid bien plat bordé de paille afin que les œufs ne tombent pas, on y place douze à quinze œufs et on a soin de mettre à côté de chaque couveuse et à proximité de son bec, sa nourriture de chaque jour et de l'eau dans un grand vase.

Remarquons en passant que l'oie est assez mauvaise couveuse, qu'elle quitte son nid sans scrupule pour aller manger et boire, et enfin qu'elle passe pour ne vouloir couver que ses propres œufs et non ceux des autres oies. Aussi le plus souvent fait-on couver les œufs d'oie par des poules et mieux encore par des dindes.

L'incubation dure environ trente jours. De ce moment il faut surveiller de près les couveuses qui quitteraient leurs nids avec les premiers petits oisons éclos sans plus s'inquiéter des autres œufs ; on enlève donc ces oisons à

mesure qu'ils ont brisé leur coquille, on les met en lieu chaud dans des corbeilles garnies de laine et couvertes d'un linge et on ne les rend à la mère que lorsque toute la couvée est sortie.

Quand on fait couver en même temps par des poules ou des dindes, les éclosions ne sont pas de plus longue durée, on peut alors rendre à la mère les petits qu'elle n'a pas couvés, elle les adopte.

Education des oisons. — De ce moment, il faut, pendant une semaine au moins, donner aux petits oisons des soins très assidus ; leur nourriture se composera de farine d'orge ou de maïs détrempée dans du lait, on y ajoute de l'herbe tendre, des feuilles de laitue ou de blette hachées finement, des chardons également hachés trés menu. Au bout de quelques jours et si le temps est beau, on les fera sortir quelques heures en observant toutefois que le grand soleil, le froid et la pluie leur sont très préjudiciables.

A mesure que les oisons se développent, on rend la nourriture plus substantielle et plus abondante, on la leur continue jusqu'à ce que les ailes commencent à se croiser. Ils sont alors assez forts pour se défendre contre les attaques des vieilles oies et peuvent être mis en pleine liberté.

Nourriture des oies. — Jeunes ou vieilles, les oies ne sont pas difficiles à nourrir ; à la maison on leur donne des criblures, des pommes de terre cuites mélangées avec toutes sortes de légumes cuits et additionnés de son et d'eau de vaisselle, etc. Au pâturage, elles vivent de tout ce qu'elles rencontrent, herbes et graines ; après la moisson, elles trouvent sur les éteules une abondante nourriture ; on les habitue peu à peu à aller d'elles-mêmes et en troupes sur la prairie, au bord de l'eau, et à rentrer

le soir à la maison sans le secours de personne, les vieilles montrent l'exemple aux jeunes et dès lors il n'y a plus à s'en occuper. Mais comme les oies sont naturellement coureuses et vagabondes et pourraient parfois être tentées de recouvrer leur liberté en compagnie d'oies sauvages qui viennent s'abattre près d'elles, on a la précaution de leur tirer quelques plumes des ailes et d'en casser même un bout.

Engraissement des oies. — A six mois, quand l'oie a pris tout son développement, on songe à l'engraissement qu'on fait précéder d'une bonne *mise en chair* par de plus abondantes distributions de graines. L'engraissement est soumis aux mêmes règles que celles recommandées pour tous les engraissements possibles : obscurité, isolement, une certaine gêne dans les mouvements, telles sont les conditions indispensables pour conduire l'opération à bonne fin.

Dans le Midi, on n'emploie à cet effet que le grain de maïs blanc non concassé qu'on introduit deux fois, puis trois fois par jour dans le jabot de l'animal au moyen d'un entonnoir spécial et d'un petit bâton pour faire couler la graine. Ce gavage se répète pendant trente à trente-cinq jours, pendant lesquels chaque bête absorbe 40 litres de maïs, soit un peu plus d'un litre par jour : — « Une habile engraisseuse, dit M. Pons-Tande, peut très bien gorger douze oies en une heure ; lorsqu'elles sont faites à ce régime, elles se présentent d'elles-mêmes pour recevoir l'entonnoir. La ration d'eau est de trois litres pour douze oies, un litre par repas ; cette eau est vidée par petites quantités dans l'entonnoir après chaque poignée de maïs ; elle favorise la descente du grain dans le jabot en même temps que la digestion.

« Dans les derniers jours de l'engraissement, la surveillance doit être très active. La bête devient alors lourde ; les plumes de son ventre touchent à terre, la couleur jaune vif du bec pâlit, sa respiration est grasse et précipitée. Le couteau doit alors accompagner l'engraisseuse dans les fréquentes visites qu'elle fait à ses animaux. »

A défaut de maïs, tous les grains et légumes farineux conviennent pour l'engraissement de l'oie ; le sarrasin, les haricots, les pois, les féveroles concassés donnent de très bons résultats.

En Alsace, on enferme les oies dans des loges étroites et basses et on met à leur portée une pâtée de farine de maïs ou d'orge cuite avec du lait ou de l'eau, et à côté une écuelle pour la boisson. Elles mangent d'abord avidement cette pâtée, puis, plus tard, quand leur appétit baisse, on les engave et on mêle à l'eau de la boisson du gravier et du poussier de charbon, afin, dit on, de hâter l'engraissement et de mieux développer le foie.

Maladies des oies. — Les oies sont soumises à diverses maladies. La diarrhée est considérée comme causée par l'humidité. On la combat par une nourriture fortifiante comme la farine d'orge et des boissons toniques, ordinairement du vin chaud dans lequel on a fait cuire des glands ou des pelures de coings.

L'apoplexie se manifeste par un tournoiement continuel des animaux sur eux-mêmes. On a conseillé de les saigner aussitôt en leur ouvrant, avec une forte aiguille ou un canif, une veine assez apparente sous la membrane qui sépare les ongles.

La fourbure est le résultat d'une trop grande affluence de sang aux extrémités inférieures, les pieds deviennent

le siège d'une inflammation douloureuse, les oies ne peuvent plus se tenir sur leurs jambes, meurent très vite ou bien il en résulte une paralysie temporaire.

Il faut saigner les oies atteintes de fourbure, en fendant avec des ciseaux et à chaque pied de l'animal une de ces membranes palmées qui retiennent les phalanges digitales. On attribue cette affection à une nourriture trop substantielle et à un repos absolu dans des locaux malpropres.

Le choléra qui se manifeste par des taches noires sous les pattes et sur les viscères de la poitrine et du ventre, est une maladie contagieuse comparable au sang de rate des moutons.

Quand cette affection se déclare, il n'y a pas à hésiter, le mieux est de conduire les oies à la foire la plus rapprochée.

Ajoutons enfin que la ciguë et les orties attaquées par le puceron sont de violents poisons pour les oies. Administrer aussitôt, dans le premier cas, du lait frais avec de la rhubarbe ; et dans le second cas, faire boire aux animaux de l'eau tiède dans laquelle on a fait dissoudre 20 à 25 centigrammes de chaux.

Nons ne nous arrêterons pas aux produits et usages de l'oie qui sont bien connus, nous dirons seulement en terminant que l'élevage des ces animaux ne convient pas dans les pays de gros pâturages et de bonne culture. La répulsion qu'éprouvent les animaux pour l'herbe salie par la fiente des oies, les dégâts qu'elles causent dans les céréales rendent cette éducation désavantageuse en certains cas. Il en est des oies comme des autres volailles, avant de les élever en grand, il faut tenir compte des conditions au milieu desquelles on se trouve placé.

(Extrait du *Journal d'Agriculture pratique*).

DE L'ÉPOQUE LA PLUS FAVORABLE POUR LA FAUCHAISON

Epoque de la fenaison. — Cette première partie de la conférence de M. Howard est certes l'une des plus importantes, car de l'opportunité de cette opération dépendent absolument la qualité et par conséquent la valeur de la récolte. M. Howard observe que d'après son expérience la coupe de la récolte des fourrages est généralement trop longtemps différée. La chimie nous enseigne que les parties des fourrages les mieux adaptées à la nutrition des animaux sont celles qui sont solubles dans l'eau ; il convient donc, par dessus tout, de faucher la récolte fourragère au moment où elle contient le plus de substances nutritives, telles que le gluten, le sucre et autres substances solubles dans l'eau. Si la récolte demeure trop longtemps exposée à l'action mûrissante du soleil, toutes ces substances nutritives ne tardent pas à se transformer en fibre ligneuse insoluble et indigeste. D'un autre côté, la science nous enseigne aussi qu'il faut se garder de faucher trop tôt. Une partie constituante de la jeune herbe est très aqueuse. A mesure que la maturité s'opère, le carbone se développe et les jus sucrés sont le plus abondants au moment de la pleine floraison, c'est-à-dire avant la formation de la graine, ou tout au moins chez certaines graminées, un peu avant la maturité complète de la graine. Il importe donc de saisir le moment opportun, lorsque la plante est en pleine floraison, alors que ses éléments carbonés et saccharins sont formés, mais avant que la graine soit parvenue à sa maturité. C'est le moment de la fauchaison, car dans cette condition de développement la

récolte donnera une somme de fourrage plus nutritive, plus abondante et d'un poids plus considérable.

M. Howard observe que dans sa pratique il peut infailliblement déterminer le moment opportun pour procéder à la fauchaison de ses fourrages. Dans presque toutes les prairies arrosées, ou naturellement humides, il existe toujours parmi les bonnes herbes des plantes d'oseille sauvage. Eh bien, lorsque les graines de cette plante commencent à mûrir, c'est à-dire lorsqu'elles tournent au roux, c'est le bon moment de faucher les foins. Ceci, naturellement, n'est qu'un indice, dont il est bon de tenir compte et non une règle absolue. Dans tous les cas, la conclusion à laquelle M. Howard, avec tous les hommes d'expérience pratique, est arrivé, c'est qu'il vaut mieux faucher trop tôt que trop tard. Non seulement, en fauchant de bonne heure, la récolte est meilleure en qualité et en quantité, mais le regain n'en vaut que mieux, et sur ce point il ne saurait exister aucun doute. Un autre avantage de la fauchaison précoce, c'est de conserver au foin sa couleur et son parfum, qualités qui disparaissent absolument par une maturité, ou plutôt une dessiccation sur pied, trop prolongée. Il est un fait certain, c'est que la plante commence à se décomposer vers le collet de la racine dès que la maturité de la graine s'est produite, car alors, la plante a accompli sa mission ; elle n'a plus de raison de végéter et elle commence sa décripitude, arrive bientôt à sa complète dessiccation. Attendre pour faucher, comme c'est la pratique d'un grand nombre d'agriculteurs, que la jeune herbe du dessous soit mûre, c'est donc une erreur de jugement et de pratique, à quelque point de vue qu'on se place, et dont il importe de se bien garder : on laisse le collet de la racine se dessécher complètement, on

arrête la croissance du regain, et on subit ainsi, en grande partie, surtout dans les années sèches, la perte d'une seconde récolte qui a souvent une grande valeur.

D'un autre côté, si on laisse la graine arriver à sa pleine maturité, c'est aux dépens non seulement de la richesse nutritive du foin, mais c'est aussi aux dépens de la fertilité du sol, dont une partie notable est absorbée par les exigences de cette maturité. Car il importe de ne pas perdre de vue ce fait, que ce n'est pas dans la croissance et le développement de la tige et des feuilles que le sol est appelé à fournir la plus grande somme de ses éléments de fertilité, mais bien dans la maturité finale de la graine. Dans les prairies riches et naturellement humides, où l'herbe atteint une forte et haute végétation, cette précaution de faucher de bonne heure, même avant la parfaite floraison, devient une nécessité absolue, afin d'éviter le versement de la récolte.

Ce qui précède se rapporte surtout aux prairies naturelles, mais cette recommandation de faucher de bonne heure n'est pas moins applicable aux fourrages artificiels, tels que le trèfle, le sainfoin, la luzerne et autres.

A ce propos, M. Howard recommande de faucher ces légumineuses, aussitôt que la fleur commence à s'épanouir. En ce qui concerne la luzerne, par exemple, il est bon de faucher même avant l'épanouissement de la fleur, c'est-à-dire au moment où le bouton se forme, surtout sur un sol naturellement sec et chaud. Aussitôt qu'on s'aperçoit que la croissance des tiges est arrivée à son apogée, il importe de ne pas perdre un instant, il faut opérer la fauchaison même avant que le bouton soit sorti.

F.-R de la Tréhonnais

(Extrait du *Journal de l'Agriculture)*.

DE L'ENSILAGE DES FOURRAGES VERTS A L'AIR LIBRE.

M. Rouvière, lauréat de la prime d'honneur du Tarn, a communiqué à ses collègues de la Société des agriculteurs de France, séance de section du 6 mars dernier, une excellente note sur l'ensilage à l'air libre. Nous en extrayons les détails suivants qui indiquent la manière de conduire l'opération. Il y a opportunité. Ce genre d'ensilage a été appliqué avec succès au trèfle incarnat, au trèfle violet, à la luzerne, à la vesce, aux regains d'arrière-saison.

L'emplacement peut être choisi n'importe où ; il suffit qu'il présente une aire à peu près horizontale. Sur cette aire on trace, au moyen de quatre piquets, un rectangle dont le plus petit côté est déterminé par la longueur des planches dont on dispose : 3^m 50 si on a des planches de 4 mètres ; 4 mètres, si on a des planches de 4^m 50 ; ce sont les dimensions que j'emploie, les planches sont faciles à manier, et débordant un peu de chaque côté garantissent mieux le tas. Le plus grand côté du rectangle est déterminé par la quantité de fourrage dont on dispose.

Sur cet emplacement, on entasse le fourrage, bien régulièrement et par couches horizontales. Pour former les bords ou murailles les ouvriers doivent avoir soin de faire des plies (comme pour le bottelage), de façon à accroître la densité du tas sur les faces, ce qui les rend moins perméables à l'air. Il faut aussi forcer la quantité mise sur ces bords, de telle façon que le centre du tas soit toujours un peu concave ; plus tard, après le chargement, les côtés

entièrement libres et n'étant pas soutenus s'affaisseront davantage, le dessus du tas deviendra horizontal, un peu convexe même, toutefois la densité plus grande des bords aidera à la conservation du silo.

Une bonne précaution, facile à prendre, puisque le silo est en plein champ ou du moins isolé de toutes parts, c'est de ne pas décharger le fourrage toujours sur la même face, mais d'amener les chars successivement des deux côtés ; le tassement se fera d'une manière plus régulière.

Quand tout le fourrage a été mis sur le tas, il faut le couvrir avec de planches. Ces planches, de 0^m 27 (1 pouce) d'épaisseur, doivent être placées jointives et dans le sens de la plus petite largeur, de façon à déborder un peu de chaque côté par leurs extrémités. Sur cette première couche de planches, j'en place une seconde disposée de la même manière, mais en ayant soin de contrarier les joints de telle sorte que chaque planche supérieure serve de couvre-joint à celles de dessous. Puis pour rendre ce plancher solidaire et en empêcher la disjonction, je fais mettre perpendiculairement à ces planches, c'est à dire dans le sens de la grande longueur du silo, et tout à fait sur les bords, un cours de planches étroites clouées à leurs extrémités; enfin au moyen de tous petits crampons que le premier forgeron peut fabriquer à très bas prix, je fixe deux à deux sur le milieu quelques planches à chaque extrémité de la couche supérieure. Ce travail, dont la description peut paraître compliquée, est très simple et s'effectue rapidement. Comme j'emploie des planches d'égale dimension, l'ensemble forme un plancher étanche et d'une légère flexibilité qui lui permet de mieux transmettre sur toute la surface la pression du chargement qu'il supporte.

Enfin, sur le plancher ainsi formé, je fais placer des

moellons en quantité suffisante pour produire une pression de 600 kilog. au mètre carré. Je n'applique la charge que successivement, ce qui me donne un double avantage : d'abord meilleur réglage du tassement qui peut être régularisé par l'application des charges successives ; ensuite facilité de manœuvre, car dès après l'application de la première charge partielle, l'affaissement qui s'ensuit vient mettre presque à portée le plancher sur lequel devront être montées les charges ultérieures.

Il ne reste plus qu'à creuser autour du silo une petite rigole, d'une vingtaine de centimètres, pour empêcher les eaux pluviales de séjourner au pied des tas et d'en pourrir la base ; cette rigole doit se jeter dans un fossé d'écoulement.

Pour l'exploitation du silo, qui se fait dans le sens de la plus petite largeur, on enlève le moellon qui charge les 2, 3 ou 4 premières planches selon la grandeur de la tranche que l'on veut faire, on retire ces planches et on coupe verticalement avec un tranche-foin, ou tout autre instrument analogue. On continue ainsi par tranches successives jusqu'au bout.

ROUVIÈRE.

(Etrait du *Journal d'agriculture pratique*).

PRIX DES GRAINS, PAR HECTOLITRE, D'APRÈS LES MERCURIALES DES MARCHÉS DU DÉPARTEMENT DE LA LOZÈRE. — MARS 1886.

ARRONDISSEMENTS	DÉSIGNATION DES MARCHÉS	FROMENT		MÉTEIL		SEIGLE		ORGE		AVOINE	
		1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.
FLORAC	Florac	18 50	18 50	16 »	16 »	13 50	13 50	10 50	10 50	7 50	7 50
	Meyrueis	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
	Pont-de-Montvert	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
MARVEJOLS	La Canourgue	18 87	18 87	15 14	15 14	13 76	13 76	11 70	11 70	7 37	7 37
	St-Chély-d'Apcher	» »	» »	» »	» »	12 50	12 50	» »	» »	» »	» »
	Marvejols	15 75	15 75	» »	» »	12 50	12 50	» »	» »	» »	» »
	Serverette	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
MENDE	Langogne	» »	» »	» »	» »	12 »	12 »	9 50	9 50	8 50	8 50
	Mende	17 »	17 »	» »	» »	12 80	12 50	11 50	11 »	8 25	8 25
	Villefort	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
	Prix moyen	17 52	17 52	15 57	15 57	12 83	12 83	10 80	10 67	7 90	7 90

PRIX DES GRAINS, PAR HECTOLITRE, D'APRÈS LES MERCURIALES DES MARCHÉS DU DÉPARTEMENT DE LA LOZÈRE. — AVRIL 1886.

ARRONDISSEMENTS.	DÉSIGNATION DES MARCHÉS.	FROMENT.		MÉTEIL.		SEIGLE.		ORGE.		AVOINE.	
		1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.
FLORAC	Florac	18 50	18 50	16 »	15 »	13 50	13 50	13 50	13 50	7 50	7 50
	Meyrueis	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
	Pont-de-Montvert	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
MARVEJOLS	La Canourgue	17 90	17 90	15 15	15 15	12 50	12 50	12 50	12 50	7 80	» »
	St-Chély-d'Apcher	» »	» »	» »	» »	12 50	12 50	12 50	12 50	» »	» »
	Marvejols	15 75	15 75	» »	» »	12 50	12 50	» »	» »	» »	» »
	Serverette	» »	» »	» »	» »	12 »	12 »	» »	» »	» »	» »
MENDE	Langogne	» »	» »	» »	» »	12 »	12 »	9 50	9 50	8 50	8 50
	Mende	17 »	17 »	14 60	14 60	13 »	13 »	11 50	11 50	8 25	8 25
	Villefort	» »	» »	» »	» »	14 »	14 »	12 »	11 »	9 »	9 »
	Prix moyen	17 28	17 28	15 25	14 91	12 75	12 75	11 81	11 75	8 21	8 31

SÉANCE DU 13 MAI 1886.

Présidence de M. MONTEILS, Président.

Présents : MM. Paradan, vice-président ; l'abbé Bosse, secrétaire général ; Chevalier (Louis) ; Oziol (Jean-Pierre) ; l'abbé Boissonnade ; l'abbé Boissier ; André, secrétaire-adjoint.

Les procès-verbaux des séances des 11 mars et 15 avril sont lus et adoptés.

— Il est fait don à la Société, du Bulletin n° 1, de 1885, du *Club Alpin Feançais*, section de la Lozère et des Causses.

— M. le Président communique une lettre de M. le Ministre de l'Instruction publique, des beaux-arts et des cultes, relative à l'inventaire à dresser des manuscrits que pourrait posséder la bibliothèque de la Société.

— M. Monestier (Léopold) est délégué pour représenter la Société au Concours régional de Clermont-Ferrand.

— M. Martel, membre correspondant, délégué des Sociétés savantes, adresse une communication qu'il a faite au Congrès sur la Lozère et notamment sur la beauté des sites des rives du Tarn.

Des remerciement sont votés à M. Martel.

— M. Paradan parle de son voyage à Bourganeuf où il a été assister à l'inauguration de l'éclairage électrique de cette ville. Les résultats obtenus sont très satisfaisants.

M. Paradan espère que la ville de Mende sera aussi bientôt doté de la lumière électrique.

SÉANCE DU 10 JUIN 1886.

Présidence de M. MONTEILS, Président

Présents : MM. DE LESCURE, vice-président ; l'abbé BOSSE, secrétaire général ; ANDRÉ, bibliothécaire-archiviste ; BREIL ; SUDRE ; A. BOYER, secrétaire-adjoint.

— En ouvrant la séance M. le Président annonce la mort de M. le docteur Monteils-Pons de Florac, membre titulaire de la Société et s'exprime en ces termes :

Un nouveau vide vient de se produire dans nos rangs.

M. le docteur Monteils-Pons, membre titulaire de la Société, depuis 30 ans, est mort à Florac, le 18 mai dernier, à l'âge de 68 ans.

Médecin érudit. praticien expérimenté, écrivain élégant il a rédigé, sur diverses épidémies de variole et de suette que l'administration l'avait chargé d'étudier dans l'arrondissement de Florac, des rapports remarquables plusieurs fois couronnés par l'Académie de médecine.

Mais son œuvre capitale, que l'Académie de médecine, en le récompensant, a signalé comme un modèle à suivre, est une monographie sur le canton de Florac au point de vue géologique climatologique et médical.

M. le docteur Monteils Pons a également produit des études très estimées sur les sources du vaccin, sur l'histoire de la vaccination et publié, dans les derniers temps, des lettres médicales destinées à faire connaître les propriétés curatives des eaux thermales de Bagnols qu'il avait pu constater comme médecin inspecteur de cet établissement.

La Société d'agriculture ne peut, sans leur adresser un sympathique adieu, laisser descendre dans le tombeau ceux de ses membres que la mort frappe et dont l'existence, comme celle de notre regretté collègue, a été, toute entière, vouée au culte de la science et à la sauvegarde de la santé publique.

— M. le Président donne communication de l'offre faite, par l'*Association française* pour l'avancement des sciences, à la Société d'agriculture de se faire représenter au Congrès de Nancy.

Des remerciements sont votés.

— M. le Président donne lecture d'une lettre de M. Braye, propriétaire à Chastanier par laquelle il sollicite une subvention pour continuer des amélioration agricoles.

Cette demande est renvoyée pour étude à M. Breil, professeur d'agriculture.

ÉLECTION D'UN MEMBRE ASSOCIÉ.

M. le Président propose l'admission de M. Dumas, chef de bureau honoraire de la Préfecture, comme membre associé.

Cette admission est votée.

Concours d'animaux reproducteurs.

La Société, en prévision des subventions allouées annuellement par M. le Ministre de l'agriculture et le Conseil général accepte pour 1886, le programme des années précédentes.

— La Société émet le vœu que M. le Ministre de l'agriculture veuille bien lui accorder les Annales agronomiques de l'Ecole d'agriculture de Montpellier.

PRIX DES GRAINS, PAR HECTOLITRE, D'APRÈS LES MERCURIALES DES MARCHÉS DU DÉPARTEMENT DE LA LOZÈRE. — MAI 1886.

ARRONDISSEMENTS.	DÉSIGNATION DES MARCHÉS.	FROMENT.		MÉTEIL.		SEIGLE.		ORGE.		AVOINE.	
		1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.
FLORAC	Florac	18 50	18 50	16 »	16 »	13 50	13 50	13 50	13 50	7 50	7 50
	Meyrueis	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
	Pont-de-Montvert	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
MARVEJOLS	La Canourgue	18 87	18 87	15 14	15 14	13 76	13 76	11 70	11 70	7 37	7 37
	St-Chély-d'Apcher	» »	» »	» »	» »	13 50	13 50	» »	» »	» »	» »
	Marvejols	15 75	15 75	» »	» »	12 50	12 50	» »	» »	» »	» »
	Serverette	» »	» »	» »	» »	13 75	13 75	» »	» »	» »	» »
MENDE	Langogne	» »	» »	» »	» »	12 »	12 »	9 50	9 50	8 50	8 50
	Mende	17 75	17 75	15 »	15 »	13 75	13 75	12 »	12 »	9 »	9 »
	Villefort	» »	» »	» »	» »	14 »	14 »	11 »	11 »	9 »	9 »
	Prix moyen	17 71	17 71	15 71	15 71	13 34	13 34	11 54	11 54	8 25	8 25

SÉANCE DU 8 JUILLET 1886.

Présidence de M. MONTEILS, Président.

Présents : MM. DE LESCURE, Vice-Président, l'abbé BOSSE, Secrétaire général, l'abbé BOISSONNADE, l'abbé BOISSIER, SUDRE et DUMAS.

Le procès-verbal de la dernière séance est lu et adopté sans observations.

M. le Président communique à la Société une lettre de M. le Ministre de l'Instruction publique, en date du 15 juin dernier, relative aux objets d'étude rédigés par le Comité des travaux historiques et scientifiques et à traiter par les Sociétés savantes.

Il communique aussi un questionnaire dont il est parlé dans la même lettre et qui est relatif à des renseignements à fournir sur un certain nombre d'articles de consommation courante.

La Société désigne M. André, Secrétaire-adjoint, pour l'étude des sujets précités et pour les réponses à faire au questionnaire.

CENTENAIRE DE M. CHEVREUL.

Les ressources de la Société ne lui permettent point de prendre part à la souscription organisée pour la célébration du centenaire de M. Chevreul, doyen des savants du monde entier et qui atteindra sa centième année le 31 août prochain.

La Société regrette de ne pouvoir donner à cette manifestation si légitime que son adhésion sympathique.

— M. le Président communique à la Société les diverses correspondances échangées avec l'administration préfectorale au sujet de la révision de ses statuts, et s'exprime en ces termes :

« Je me propose de vous faire connaître les rapports que la Société d'agriculture a, dans ces derniers temps, entretenus avec l'administration, et de mettre sous vos yeux le dossier complet des pièces qui vous permettront d'apprécier la conduite de votre bureau dans une affaire dont le dénouement a été si regrettable.

« Depuis plusieurs mois l'administration adressait à la Société d'agriculture des demandes auxquelles, autant que possible, il a été satisfait.

« Ainsi le 22 décembre dernier, la Société d'agriculture recevait de M. le Préfet une lettre dans laquelle ce haut magistrat, insistant sur l'importance des subventions que nous allouait M. le Ministre de l'agriculture, demandait que, dans la composition du jury des concours, deux des membres fussent à sa nomination. La Société s'empressa d'accéder à son désir.

« Le 1er février dernier, dans une nouvelle lettre, M. le Préfet, pour assurer l'observation des règles hiérarchiques, émettait l'avis que la Société d'agriculture ne donnât des récompenses aux instituteurs pour l'enseignement agricole qu'après avoir pris des renseignements auprès de M. l'Inspecteur d'académie. Dans la même séance où cette lettre lui était communiquée, la Société d'agriculture décida que les mémoires présentés au concours par MM. les instituteurs devraient lui parvenir par l'intermédiaire de M. l'Inspecteur d'académie.

« Sur ces entrefaites arrive, le 20 février dernier, la mort de M. Vincens, secrétaire-adjoint de la Société. Il fallut pourvoir à son remplacement,

« Dans sa séance du 11 mars dernier, la Société d'Agriculture, à la majorité des deux tiers des votants, lui donna pour successeur M. Caupert.

« Pendant le cours de la séance, par suite de cette nomination attribuée sans motifs légitimes à des préoccupations étrangères à l'agriculture, plusieurs membres titulaires ou associés donnèrent leur démission.

« Quelques jours s'étaient à peine écoulés, qu'un journal politique, étranger au département, annonçait que l'ère des difficultés allait commencer pour la Société d'agriculture.

« Dès le 24 mars, M. le Préfet adressait à la Société d'agriculture, la lettre suivante et demandait qu'il lui fut fourni des explications.

Mende, le 24 mars 1886.

Monsieur le Président,

J'ai l'honneur de vous informer qu'une pétition demandant la dissolution de la Société d'agriculture et sa reconstitution sur de nouvelles bases vient de m'être adressée par un certain nombre de personnes de la ville de Mende et des environs. Les motifs invoqués par les pétitionnaires sont l'inobservation à peu près totale des statuts et entr'autres la permanence du bureau, l'inapplication du règlement pour l'admission des sociétaires, pour les assemblées générales et la division des membres en trois section.

Avant de transmettre ce document à M. le Ministre je vous serai obligé de vouloir bien me donner, si vous le jugez utile,

vos explications et votre avis sur la suite dont cette pétition vous paraît susceptible.

Agréez, M. le Président, l'assurance de ma considération la plus distinguée.

Le Préfet de la Lozère,
BONNEFOY-SIBOUR.

« Le Bureau de la Société par l'organe de son président s'empressa de répondre à M. le Préfet que si l'article des statuts de la Société relatif au renouvellement ou à la réélection du bureau n'avait pas été observé, la cause de cet oubli résidait dans les traditions de la Société. Le règlement de la Société avait été rédigé en 1856, sous la présidence de M. le sénateur Roussel, et cependant en 1859, lorsque cet honorable membre donna sa démission trois années s'étaient écoulées sans qu'aucune réélection eût été faite.

« M. de Lapierre, élu à cette époque à la présidence, avait rempli ses fonctions, assisté du même bureau, pendant quinze ans, jusqu'en 1874, année de sa mort, sans réélection nouvelle.

« Le Président actuel ainsi que le bureau en fonctions depuis 1875, n'avaient jamais été l'objet d'aucune critique, sur la continuation irrégulière de leur mandat.

« L'observation de M. le Préfet allait du reste recevoir satisfaction, puisque les membres de la Société étaient convoqués le 15 avril prochain, à l'effet de renouveler ou de réélire leur bureau.

« Sans doute l'article du règlement limitant le nombre des membres titulaires avait été enfreint par suite de la nomination de vingt membres titulaires de plus que le nombre assigné, 120 au

lieu de 100, mais cette irrégularité, commise par inadvertance par la Société, n'avait eu pour conséquence que de satisfaire aux désirs de quelques agriculteurs désireux de s'associer à nos travaux et d'augmenter en même temps le chiffre des ressources de la Société. Il suffisait d'ailleurs, pour revenir promptement au nombre réglementaire, d'arrêter les admissions ; les démissions qui s'étaient produites et les décès permettaient en effet, avant la fin de l'année, de rentrer dans les conditions statutaires.

« La critique de la division des membres en trois sections n'était pas fondée, puisque la Société se partageait en effet, en membres titulaires, associés et correspondants.

« En même temps, dans sa lettre à M. le Préfet, le Président insistait pour que le texte ou la copie intégrale de la pétition fut communiqué à la Société afin de connaître complètement les griefs articulés et la situation plus ou moins intéressée dans le débat des plaignants.

« M. le Préfet éludant toute communication du texte de la pétition qui lui était démandée, adressa à la Société la lettre suivante :

Mende, le 27 mars 1886.

Monsieur le Président,

Je m'empresse de vous accuser réception de votre lettre du 26 mars courant et de vous faire connaître que je ne puis partager votre manière de voir sur la question que j'ai eu l'honneur de vous soumettre.

Le bureau de la Société d'agriculture que vous voulez faire élire le 15 avril, ne peut être responsable de ce qui s'est passé avant son élection. C'est donc au bureau actuel, qu'il appar-

tient de fournir des explications sur la violation des articles du réglement qui m'a été signalée.

J'ai en conséquence, l'honneur de vous prier, Monsieur le Président, de vouloir bien répondre à ma lettre du 24 mars.

Agréez, etc.

Le Préfet de la Lozère,
BONNEFOY-SIBOUR.

« Le bureau de la Société et son Président, furent d'avis, que la lettre adressée à M. le Préfet, le 26 mars, renfermait toutes les explications désirables, et qu'il y avait lieu de laisser au bureau, qui serait nommé le 15 avril, le soin de continuer l'affaire.

« Le 23 avril dernier, M. le Préfet adressait à la Société une nouvelle lettre :

Monsieur le Président,

La lettre que j'ai eu l'honneur de vous écrire le 27 mars dernier étant restée sans réponse, je me suis cru autorisé à transmettre à M. le Ministre de l'agriculture, sans vos explications, la pétition dont j'avais pris soin de vous entretenir.

A la date du 15 avril, M. le Ministre m'a adressé, en réponse à ma communication, le télégramme dont la teneur suit :

« *Invitez préalablement à toute mesure Société d'Agri-*
« *culture à modifier ses Statuts en les adaptant aux dispo-*
« *sitions essentielles du spécimen règlementaire.* »

J'ai, en conséquence, l'honneur de vous prier, Monsieur le Président, de vouloir bien me faire connaître si vous êtes disposé à provoquer une réunion générale des membres de la Société d'Agriculture pour leur demander d'apporter aux statuts les modifications signalées par M. le Ministre.

Ci-joint un exemplaire des statuts modèles rédigés par l'administration supérieure.

Agréez, Monsieur le Président, l'assurance de ma considération la plus distinguée.

Le Préfet de la Lozère,
BONNEFOY-SIBOUR.

« Atteint d'une grave ophthalmie, je priai notre sympathique secrétaire général de vouloir bien répondre à M. le Préfet.

« M. le secrétaire général s'empressa d'envoyer à M. le Préfet, la lettre suivante :

Mende, le 27 avril 1885.

Monsieur le Préfet,

Le 23 courant, vous avez fait l'honneur à M. le Président de la Société d'Agriculture, Industrie, Sciences et Arts de la Lozère, de l'informer que, n'ayant pas eu de réponse à votre lettre du 27 mars dernier, rappelant celle du 24 du même mois laquelle lui faisait connaître que vous aviez reçu d'un certain nombre de personnes de la ville et des environs une pétition tendant à la dissolution de la Société qu'il préside etc.; vous vous étiez cru autorisé à envoyer cette pétition à Monsieur le Ministre, et que vous aviez reçu un télégramme invitant, préalablement à toute mesure, la Société d'Agriculture à modifier ses statuts en les adoptant aux dispositions essentielles du spécimen règlementaire.

En même temps, vous avez bien voulu lui transmettre un exemplaire *spécimen des statuts d'un comice ou société agricole*.

Saisi, depuis cinq jours, par une maladie aux yeux qui l'empêche d'écrire, Monsieur le Président me charge de vous remercier de la communication que vous avez bien voulu lui

faire, et de vous transmettre que, s'il a bien compris le sens de cette communication, il ne s'agit d'autre chose pour la Société que de descendre du rang des Sociétés Académiques de France, parmi lesquelles elle comptait depuis 1819, pour devenir simple Comice agricole.

M. le Président est tout disposé à soumettre immédiatement cette transformation à la Société.

Mais comme c'est une affaire grave et qu'il faut que les membres appelés à voter puissent le faire en connaissance de cause, il serait nécessaire de leur soumettre et le texte et les noms des signataires de la pétition qui va provoquer ce vote.

Aussitôt qu'il aura la copie de ce document, Monsieur le Président prendra les mesures pour que les membres appelés à voter se prononcent.

Agréez, etc., etc.

Le Secrétaire général,
Abbé BOSSE.

« En réponse à cette lettre, M. le Préfet adresse la lettre suivante :

Mende, le 30 Avril 1886.

Monsieur le Président,

Vous avez bien voulu me faire répondre par M. le Secrétaire Général de la Société, à la date du 27 avril, que l'étude des statuts modèles joints à ma lettre du 24 avril, vous avait amené à penser qu'il s'agissait de faire descendre la Société d'Agriculture de la Lozère du rang de Société académique à celui de Comice agricole.

Je m'empresse de vous faire connaître que vous avez mal interprété les vues de l'Administration.

La pétition dont j'ai été saisi et dont je vous ai entretenu dans mes lettres des 24 et 27 mars, restées toutes deux sans

réponse, m'a démontré, ainsi qu'à M. le Ministre, que les statuts de 1856 ne sont pas observés depuis longtemps et ne répondent plus aux besoins actuels de la société.

Je ne veux pas reprendre un à un tous les arguments qui ont été donnés par les pétitionnaires, mais vous reconnaîtrez vous-même, Monsieur le Président, en examinant attentivement les articles de ce règlement, que, pendant de longues années, la société n'en a observé ni la lettre ni l'esprit.

Dans ces conditions, l'administration a le devoir ou de dissoudre l'association ou de l'inviter à se réorganiser.

Voici, d'ailleurs, comment s'exprime à ce sujet M. le Ministre de l'Agriculture dans sa lettre du 28 avril.

« Je constate, dit M. le Ministre, que les statuts actuels « qui paraissent n'avoir jamais été observés, se réduisent à « six articles et que les clauses essentielles, c'est-à-dire celles « qui figurent dans les statuts de la plus modeste association « cantonale, ne sont pas inscrites dans le règlement d'une so- « ciété qui étend son action sur tout un département. C'est « une situation anormale à laquelle il est temps de mettre fin, « au moyen d'une révision complète des statuts et j'ai lieu « d'espérer que la Société de la Lozère acceptera la solution « qui lui est proposée dans un but de conciliation.

« Vous l'engagerez à se guider sur le spécimen que mon « administration a rédigé à cet effet en appelant particulière- « ment son attention sur les dispositions qui sont signalées « sur l'exemplaire ci-joint et qui ont une très grande impor- « tance au point de vue de l'organisation et de l'administra- « tion intérieure. »

Les statuts modèles que j'ai eu l'honneur de vous adresser et dont vous trouverez ci-inclus le nouvel exemplaire dont parle M. le Ministre, ne sont pas faits pour être suivis à la lettre.

Ils s'appliquent aussi bien aux sociétés d'agriculture départementales qu'aux comices agricoles.

J'estime, en ce qui me concerne, que, combinés avec l'esprit de règlement actuel de la société, il serait possible de rédiger un règlement nouveau plus libéral, plus conforme aux besoins de l'époque et donnant à l'association une extension, plus grande que celle qu'elle a actuellement.

Si ces considérations étaient admises, je me plais à espérer que rien ne s'opposerait à ce que les membres démissionnaires et d'autres personnes compétentes apportent leur concours à une société dont le seul but serait de travailler au développement du progrès agricole dans le département.

Agréez, Monsieur le Président, l'assurance de ma considération la plus distinguée.

Le Préfet de la Lozère,
BONNEFOY-SIBOUR.

« Dans l'impossibilité de répondre moi-même à M. le Préfet, par suite de la persistance de mon ophthalmie, j'invitai notre secrétaire général à vouloir bien me suppléer. M. l'abbé Bosse adressa à M. le Préfet, la lettre suivante :

Mende, le 1er mai 1886.

Monsieur le Préfet,

M. le Président de la Société d'agriculture ne pouvant encore prendre la plume pour vous répondre lui même, me charge de vous informer qu'il ne lui appartient pas de prendre la responsabilité de la transformation des Statuts de la Société qu'il préside.

Il va immédiatement convoquer le Bureau de la Société qui décidera ce qu'il sera nécessaire de faire pour correspondre

aux désirs de Monsieur le Ministre et aux indications que vous voulez bien lui donner.

Agréez, Monsieur le Préfet, l'assurance de mes respectueux sentiments.

Le Secrétaire général,
abbé BOSSE.

« En même temps M. le Secrétaire général adressait à M. le Préfet le procès-verbal de la séance du 15 avril où avait eu lieu le renouvellement du bureau.

« Une erreur par inadvertance s'étant produite dans le compte-rendu du résultat des opérations, M. le Préfet la signala en adressant au Président de la Société la lettre suivante :

Mende, le 22 mai 1886.

Monsieur le Président,

Je viens de recevoir de M. le Secrétaire général de la Société d'agriculture la copie du procès-verbal de la séance du 15 avril dans laquelle la Société a procédé au renouvellement de son bureau.

J'ai l'honneur de vous renvoyer le document en vous faisant observer qu'il me semble renfermer des inexactitudes. Je remarque, par exemple, qu'après les dépouillements des votes M. le docteur Boyer est nommé secrétaire-adjoint et M. Second trésorier; tandis que d'après la proclamation des résultats du scrutin, M. Second serait nommé secrétaire-adjoint et qu'il n'y aurait pas de trésorier.

Permettez-moi également de vous faire remarquer, Monsieur le Président, qu'en renouvelant son bureau la Société ne s'est nullement conformée à l'article 3 de ses statuts qui exige trois vice-présidents et le renouvellement des membres du Comité de publication.

Je saisis cette occasion pour vous rappeler que vous n'avez pas encore répondu à ma lettre du 30 avril.

Agréez, etc.

Le Préfet de la Lozère,
BONNEFOY-SIBOUR.

« M. le Préfet fut immédiatement informé que la différence signalée entre le résultat du scrutin et la proclamation des noms provenait d'une erreur du copiste facile à reconnaître et à corriger, et que M. le Secrétaire général, dans sa lettre du 1er mai, avait fourni les explications demandées par la lettre du 30 avril que l'on rappelait.

« Le bureau de la Société convoqué pour l'élaboration du règlement à soumettre à l'adoption de la Société, a, dans le cours de plusieurs séances, étudié un projet de statuts dont les articles ont été empruntés soit à son ancien règlement, soit au spécimen de statuts d'un Comice agricole envoyé par M. le Ministre, afin de satisfaire aux demandes de l'administration et conserver en même temps les traditions de la Société.

C'est ainsi qu'a pris naissance le projet suivant :

PROJET DE STATUTS pour la Société d'Agriculture, Industrie, Sciences et Arts du département de la Lozère, déclarée établissement d'utilité publique par décret du 3 décembre 1856.

ARTICLE 1er. — *(Statuts).*

La Société d'Agriculture, Industrie, Sciences et Arts, fondée en 1819, a pour but de contribuer, par des publications, par des expériences, par les encouragements et les prix qu'elle décerne et par tous les autres moyens qui

sont à sa disposition, aux progrès de l'agriculture, de l'industrie, des sciences et des arts dans le département, et aussi de recueillir et mettre en lumière tous les faits, documents et monuments divers qui se rapportent à l'histoire de l'ancien Gévaudan.

Elle s'interdit absolument tous discours et discussions politiques, religieuses ou étrangères au but et aux objets ci-dessus désignés.

Art. II. — *(Spécimen envoyé par le Ministre).*

Elle étend son action sur tout le département de la Lozère.

Elle a son siège à Mende et elle tient ses séances au lieu dit *Le Musée.*

Elle publie un Bulletin mensuel et des mémoires sur toutes les branches qu'elle embrasse.

Organisation.

Art. III. — *(Statuts).*

La Société se compose : 1° de membres titulaires et associés résidant dans le département ; 2° de membres titulaires et correspondants résidant hors du département ; 3° de membres honoraires.

Art. IV. — *(En partie Statuts).*

Les membres titulaires sont au nombre de 130, dont cinquante (50) résidant à Mende, et quatre-vingt (80) hors du chef-lieu du département.

Ils constituent essentiellement la Société et nomment le

Bureau. Ils ont seuls le droit de discuter avec voix délibérative sur toutes les questions qui l'intéressent.

Les autres membres de la Société sont en nombre illimité. Ils prennent part aux séances avec voix délibérative dans toutes les questions autres que celles réservées aux membres titulaires dans le présent article et autres ci-dessous.

ART. V.

Quiconque désire faire partie de la Société adresse, à cet effet, au Président une demande dans laquelle il s'engage à se soumettre aux dispositions des présents statuts.

(Statuts). — La demande est communiquée par le Président au Bureau qui l'examine. Si le Bureau se prononce pour l'admissibilité, la demande est présentée à la Société dans la première séance qui suit.

A la séance suivante, il est prononcé à la majorité des voix sur l'acceptation ou le rejet de la demande (*Spécimen*).

ART. VI. — *(Spécimen)*.

Aucun membre de la Société ne peut être exclu que pour cause d'indignité constatée par délibération du Bureau et présentée par lui à la Société.

Dans ce cas, le membre sera mis en demeure de répondre aux griefs invoqués contre lui. Il ne sera procédé à la radiation qu'à la majorité des deux tiers des votants (*Statuts*).

ART. VII. — *(Spécimen)*.

Chaque membre a le droit de se retirer de la Société à toute époque ; mais il doit faire connaître son intention

au plus tard avant le 1er décembre de l'année par une lettre adressée au Président.

Au point de vue de la cotisation, cette démission n'à son effet qu'à partir du 1er janvier de l'année qui suit la notification au Président.

Administration.

Art. VIII. — *(Statuts).*

L'Administration de la Société est confiée à un conseil composé :

1° D'un Président, un ou plusieurs Vice-Présidents, un Secrétaire-Général, deux Secrétaires-Adjoints, un Trésorier, formant le *Bureau* ;

2° D'un Bibliothécaire-Archiviste, d'un Conservateur du Musée des Beaux-Arts et Antiquités, d'un Conservateur des collections d'histoire naturelle et de physique, composant, avec autres deux membres, *le Comité de questure ;*

3° De cinq membres formant avec le Président et le Secrétaire Général le *Comité de publication.*

(Spécimen). Le Préfet du département est de droit Président d'honneur. Il préside les séances générales. Il peut se faire représenter, mais sur place seulement, les registres des délibérations du Bureau et des Assemblées générales, et s'en faire délivrer une copie. Il ne peut s'immiscer dans l'administration de la Société ni participer aux délibérations du Bureau en dehors de l'assemblée générale.

Il ne peut déléguer personne pour le représenter dans les fonctions de Président d'honneur.

Art. IX. — *(Statuts).*

Les membres du Bureau sont élus par tous les membres titulaires résidant ou non au chef-lieu.

Les membres des Comités sont élus par le Bureau et les membres titulaires résidant au chef-lieu.

Art. X.

Tous les membres, soit du Bureau, soit des Comités, sont élus pour deux ans et sont toujours rééligibles.

Art. XI.

L'élection a lieu à la séance d'avril et au scrutin secret et cacheté.

A cet effet, l'élection est mise à l'ordre du jour de la séance du mois de février pour donner le temps de préparer le vote. A la suite de cette séance, il est envoyé à tous les membres titulaires une lettre individuelle de convocation accompagnée d'une enveloppe spéciale et identique dans laquelle le vote est cacheté, et envoyée au Secrétaire-Général ou déposée directement dans l'urne au moment du vote.

L'élection n'est valide que si elle réunit la majorité du nombre inscrit des membres titulaires. Si cette condition n'est pas remplie, il y a lieu à une nouvelle convocation des membres titulaires pour la séance du mois de mai et alors les votes sont valables quel que soit le chiffre des votes émis.

Art. XII. — (*Spécimen*).

Le Président dirige les travaux de la Société, préside les séances dont il a seul la police, conduit les délibérations, recueille les votes et en publie les résultats.

Il est de droit membre de toutes les commissions et des jurys des concours dont il prend la présidence lorsqu'il participe à leurs travaux.

Il ordonnance les dépenses et représente la Société, conjointement avec les autres membres du Bureau, dans la gestion des affaires et la défense des droits de la Société, notamment dans les instances où celle-ci se trouverait engagée.

Conjointement avec le Secrétaire, il signe la correspondance, ainsi que les diplômes et certifie les pièces dont l'authenticité doit être établie.

Dans les votes du Bureau comme dans ceux de l'Assemblée générale, s'il y a égalité de voix, celle du Président est prépondérante.

Art. XIII. — (*Spécimen*).

En cas d'absence ou d'empêchement du Président, l'un des Vice-Présidents, dans l'ordre du tableau, le supplée dans l'exercice de ses fonctions.

Art. XIV. — (*Spécimen*).

Le Trésorier est chargé de recevoir toutes les sommes revenant à la Société et d'acquitter toutes les dépenses après qu'elles sont ordonnancées par le Président. Il tient, en outre, la comptabilité de la Société.

Art. XV. — (*Spécimen*).

Le Secrétaire Général fait, conjointement avec les Secrétaires-Adjoints, les convocations et fait tenir le registre des délibérations du Bureau et de l'Assemblée générale, ainsi que la correspondance qu'il signe avec le Président, délivre les diplômes ainsi que toutes les pièces dont la représentation est réclamée ou jugée utile, et en certifie l'authenticité.

Ressources de la Société.

Art. XVI. — (*Spécimen et Statuts*).

Les ressources de la Société consistent dans les cotisations de ses membres et les subventions de l'Etat, du département et des communes.

Les membres titulaires payent une cotisation annuelle de dix francs. Les membres associés ou correspondants payent une cotisation annuelle de cinq francs, représentant le prix d'abonnement au Bulletin mensuel de la Société.

Art. XVII. — (*Spécimen*).

La cotisation doit être versée en une fois entre les mains du Trésorier dans les trois premiers mois de l'année ou dans le mois qui suit l'admission lorsqu'il s'agit d'un membre nouvellement élu.

Assemblées générales.

Art. XVIII.

En outre de ses séances ordinaires, la Société tient, tous les ans, une séance publique ou assemblée générale, au

mois de novembre, le lendemain de la foire de Mende, dite de la Toussaint ou le jeudi le plus rapproché.

Elle peut, en outre, être convoquée extraordinairement, si le Bureau le juge nécessaire.

Art. XIX.

La séance publique du mois de novembre a pour objet le compte-rendu des travaux de la Société pendant l'année précédente, la proclamation et la distribution des récompenses du Concours d'automne.

Art. XX.

Dans la séance du mois de décembre, la Société reçoit le compte du Trésorier, entend les observations du Comité de questure sur ce compte, le discute, l'approuve ou le rejette.

Si elle l'approuve, le vote comporte *quitus* pour le Trésorier. Si le compte est rejeté, le Comité de questure est chargé d'en poursuivre le redressement et de faire opérer la rentrée des sommes qui pourraient être dues soit par le Trésorier, soit par toute autre personne. Il a tout pouvoir pour cet objet.

Art. XXI.

Le procès-verbal de toutes les séances est porté sur un registre spécial et signé par les membres du bureau présents. Il indique le nom des membres qui ont pris part à la séance. Les délibérations prises régulièrement à la majorité des membres présents obligent tous les autres, absents ou dissidents.

Le registre des délibérations est déposé au Secrétariat et communiqué sur place seulement à tout membre de la Société qui le requiert.

Concours.

Art. XXII.

Tous les ans, à l'aide de subventions fournies par l'Etat, le département, les communes et à l'aide de ses propres ressources, la Société tient deux concours : l'un pour les animaux gras, volailles, produits de laiterie etc., l'autre pour les animaux reproducteurs.

Le premier a lieu à Mende le samedi qui précède d'au moins huit jours l'ouverture du Concours général qui a lieu à Paris au mois de février.

Le second a lieu à Châteauneuf, au mois de juin.

Art. XXIII.

Les prix et récompenses sont décernés dans les concours par des jurys spéciaux.

Par la délibération du 14 janvier 1886, le Jury de ces concours est ainsi composé :

M. le Préfet, Président d'honneur ;

Président : M. le Président de la Société ou l'un des Vice-Présidents ;

Deux membres à la nomination de M. le Préfet ;

Un Conseiller général, désigné par la Commission départementale ;

Un Conseiller municipal, désigné par le Conseil de Mende ;

Le Président de chacun des Comices agricoles ou leur délégué ;

Deux membres de la Société d'agriculture et un vétérinaire désignés par la Société.

Ces deux membres et le vétérinaire sont désignés dans la séance mensuelle du mois de janvier pour le concours d'hiver, et dans celle du mois de juin pour le concours d'animaux reproducteurs. Ceux de ces membres qui ne pourraient remplir leur mandat sont remplacés par le Bureau.

En automne, chaque année, la Société distribue encore des prix d'encouragement à l'Agriculture comprenant : les reboisements, l'arboriculture fruitière et viticulture ; l'extension des prairies naturelles ou artificielles ; utilisation des eaux, etc. ; observations météorologiques ; enseignement agricole, etc. ; produits potagers. Elle en distribue encore aux travaux relatifs à l'industrie, aux sciences et aux arts qui lui sont envoyés dans le courant de l'année.

Dans la séance qui suit la réception des demandes des candidats, la Société délègue un Commissaire chargé de l'examen de cette demande et, à la séance du mois d'octobre, elle désigne les membres qui doivent composer le jury, qui fait connaître sa décision à la séance générale du mois de novembre.

Art. XXIV. — (*Spécimen*).

Les Jurys prononcent souverainement. Leurs décisions doivent être prises à la majorité des voix. En cas de partage, celle du Président du Jury, qui est le Président de la Société ou son représentant, est prépondérante.

Les opérations des Jurys sont consignées dans des procès-verbaux qui sont déposés dans les archives de la Société.

Art. XXV. — (*Spécimen*).

Sont admis à tous ces concours tous les habitants du département et les constructeurs d'appareils, machines, instruments, etc., hors de sa circonscription, qu'ils soient ou non membres de la Société.

Art. XXVI. — (*Spécimen*).

Aucun membre des Jurys n'est admis à concourir, mais il peut toujours présenter, hors concours, des animaux, produits, etc.

Art. XXVII. — (*Spécimen*).

La police du concours appartient à un Commissaire désigné par le Bureau de la Société.

Dispositions générales.

Art. XXVIII. — (*Spécimen et Statuts*).

Les modifications aux présents statuts ainsi que les dispositions tendant à la dissolution de la Société ne pourront être provoquées que par le Bureau ou par la demande du cinquième des membres titulaires.

Les modifications proposées seront imprimées et adressées à chaque membre titulaire, un mois au moins avant la séance où ces modifications seront discutées.

Les décisions ne seront valables que si elles réunissent les deux tiers des voix des membres titulaires.

Art. XXIX. — (*Spécimen et Statuts*).

Dans le cas où, pour une cause quelconque, la Société serait dissoute, les fonds en caisse, le matériel, les livres, les collections, en un mot tout ce qui lui appartiendra en ce moment, après liquidation de ses dettes, sera transmis et appartiendra à la Société ou association qu'aura désignée le vote des deux tiers des membres titulaires.

Art. XXX. — (*Spécimen*).

Les présents statuts ainsi que les modifications qui y seront apportées seront soumis à l'approbation du Préfet du département.

« MM. les sénateurs Roussel et de Rozière voulurent bien prendre connaissance de ce projet qui leur fut adressé à Paris par M. l'abbé Bosse qui, mettant à profit ses liens de parenté et d'amitié, saisit cette occasion de faire appel à leur intervention bienveillante auprès de l'administration.

« Au bout de quelques jours, ce projet nous fut renvoyé par nos honorables sénateurs. Son texte avait été modifié conformément aux vues de l'administration. Il était ainsi conçu :

PROJET DE STATUTS pour la Société d'Agriculture, Industrie, Sciences et Arts du département de la Lozère, déclarée d'utilité publique par décret du 3 *décembre* 1856.

Art. I.

La Société d'Agriculture, Industrie, Sciences et Arts, fondée en 1819, a pour but de contribuer par des publications, par des expériences, par les encouragements et

les prix qu'elle décerne et par tous les autres moyens qui sont à sa disposition, aux progrès de l'Agriculture, de l'Industrie, des Sciences et des Arts dans le département et aussi de recueillir et mettre en lumière tous les faits, documents et monuments divers qui se rapportent à l'histoire de l'ancien Gévaudan.

Elle s'interdit absolument tous discours et toute discussions politiques, religieuses ou étrangères au but et aux objets ci-dessus désignés.

ART. II

Elle étend son action sur tout le département de la Lozère.

Elle a son siège à Mende et elle tient ses séances au lieu dit *Le Musée.*

Elle publie un *Bulletin* mensuel et des *mémoires* sur toutes les branches de connaissances qu'elle embrasse.

ART. III.

La Société se compose : 1° de membres *honoraires ;* 2° de membres *titulaires* ; 3° de membres *associés*.

ART. IV.

Le nombre des membres de la Société est illimité, Toutefois les membres tiulaires ont seuls le droit d'élire le Bureau ainsi que les Comités et de discuter avec voix délibérative toutes les questions qui intéressent l'existence ou l'organisation de la Société.

ART. V.

Quiconque désire faire partie de la Société adresse à cet effet au Président une demande dans laquelle il s'engage à se soumettre aux dispositions des présents *statuts.*

La demande est communiquée par le Président au Bureau qui l'examine.

Si le Bureau se prononce pour l'admissibilité, ou si la demande est appuyée par vingt membres titulaires, elle doit être soumise au vote de la Société dans la première séance qui suit.

L'acceptation ou le rejet sont prononcés à la majorité des membres titulaires présents.

Art. VI.

Aucun membre de la Société ne peut être exclu que pour cause d'indignité constatée par délibération du Bureau et soumise par lui au vote de la Société.

Le membre dont l'exclusion est proposée sera mis en demeure de répondre aux griefs invoqués contre lui.

Il ne sera procédé à sa radiation que si elle est votée par les deux tiers des membres titulaires présents.

Art. VII.

Chaque membre a le droit de se retirer de la Société à toute époque ; mais il doit faire connaître son intention avant le premier décembre au plus tard par lettre adressée au Président.

Au point de vue de la cotisation la démission n'a son effet qu'à partir du 1er janvier de l'année qui suit la notification adressée au Président.

Art. VIII.

L'administration de la Société est confiée à un conseil composé :

1° D'un Président, deux Vice Présidents, un Secrétaire général, deux Secrétaires adjoints et un Trésorier, formant le *Bureau ;*

2° D'un Bibliothécaire-archiviste, un Conservateur du Musée des Beaux-Arts et Antiquités, un Conservateur de Collections d'Histoire naturelle et de Physique, formant avec deux autres membres titulaires le *Comité de Questure ;*

3° De cinq membres titulaires formant avec le Président et le Secrétaire général, le *Comité de Publication.*

Le Préfet du département est de droit Président d'honneur. Il préside en cette qualité les Assemblées générales ainsi que les séances où sont distribués les prix et les récompenses ; mais il ne peut déléguer personne pour le remplacer, et s'il est absent, la présidence revient au Président de la Société.

Art. IX.

Les membres du Bureau et ceux des Comités sont élus par tous les membres titulaires en assemblée générale.

Art. X.

Les membres du Bureau et ceux des comités sont élus pour deux ans et toujours rééligibles. Toutefois leurs fonctions ne peuvent se perpétuer par une sorte de tacite reconduction, et s'il s'écoule un intervalle entre l'expiration de leurs pouvoirs et leur réélection, les actes d'administration qu'ils accompliraient pendant cet intervalle sont frappés de nullité.

Art. XI.

L'assemblée générale dans laquelle a lieu l'élection des membres du Bureau et des Comités est convoquée tous les deux ans dans le courant du mois d'avril.

Cette élection a lieu au scrutin secret et au besoin par

correspondance. A cet effet il est adressé à tous les membres titulaires, un mois au moins à l'avance une lettre individuelle de convocation accompagnée de bulletins de vote et d'une enveloppe spéciale. Les bulletins doivent être placés dans l'enveloppe ; celle-ci doit être cachetée et adressée au Secrétaire général ou déposée directement dans l'urne au moment du vote.

L'élection n'est valable que si les élus réunissent au moins un nombre de voix égal au quart des membres titulaires et la moitié plus un des suffrages exprimés.

Si cette double condition n'est pas remplie, l'assemblée générale doit être convoquée de nouveau dans le courant du mois de mai, et dans ce second scrutin l'élection est valable quelle que soit la proportion des voix obtenues et quel que soit le nombre des suffrages exprimés.

Art. XII.

Le Président dirige les travaux de la Société.

Il est de droit, membre de toutes les commissions et de tous les Jurys de concours.

Il préside les séances ordinaires dont il a seul la police, conduit les délibérations, recueille les votes, et en publie les résultats.

Il préside également les comités et les commissions chaque fois qu'il vient participer à leurs travaux.

Il ordonnance les dépenses et conjointement avec les autres membres du Bureau il représente la Société dans la gestion de ses affaires et la défense de ses droits, notamment dans les instances judiciaires où elle pourra se trouver engagée.

Il signe conjointement avec le Secrétaire général la cor-

respondance ainsi que les diplômes délivrés par la Société et certifie les pièces dont l'authenticité peut être établie.

Dans les séances qu'il préside ainsi que dans les réunions du Bureau, des comités et des commissions, sa voix, en cas de partage, est prépondérante.

ART. XIII.

Si le Président est absent ou empêché le premier Vice-Président ou à son défaut le second Vice-Président le supplée dans l'exercice de ses fonctions.

ART. XIV.

Le Trésorier est chargé de tenir la comptabilité de la Société. Il reçoit les sommes qui lui sont dues et acquitte ses dépenses après qu'elles ont été ordonnancées par le Président.

ART. XV.

Le Secrétaire général fait les convocations et surveille la tenue des registres de délibération du Bureau ainsi que des séances ordinaires ou générales. Il signe conjointement avec le Président la correspondance et les diplômes et certifie l'authenticité des pièces dont la représentation peut être réclamée. — Il est assisté dans l'exercice de ses fonctions par les deux secrétaires adjoints.

ART. XVI.

Les ressources de la Société consistent dans les cotisations de ses membres et les subventions de l'Etat, du département et des communes.

Les membres titulaires payent une cotisation annuelle de dix francs. Les membres associés payent une cotisation annuelle de cinq francs représentant le prix d'abonnement au Bulletin mensuel de la Société.

Art. XVII.

La cotisation doit être versée en une fois entre les mains du Trésorier dans les trois premiers mois de l'année ou dans le mois qui suit l'admission lorsqu'il s'agit d'un membre nouvellement élu.

Art. XVIII.

En outre de ses séances ordinaires, qui ont lieu régulièrement le premier jeudi de chaque mois, et de l'assemblée générale bis-annuelle, dans laquelle a lieu l'élection du Bureau et des Comités, la Société tient chaque année une assemblée générale ou séance publique au mois de novembre, le lendemain de la foire de Mende, dite foire de la Toussaint, ou le jeudi qui est le plus rapproché de cette foire.

Elle peut en outre être convoquée en assemblée générale extraordinaire toutes les fois que le Bureau le juge nécessaire.

Les délibérations prises régulièrement par les assemblées générales ou ordinaires obligent tous les membres de la Société, présents, absents ou même dissidents.

Art. XIX.

L'assemblée générale ou séance publique du mois de novembre a pour objet le compte rendu des travaux de la Société pendant l'année précédente ainsi que la proclamation et distribution des récompenses obtenues à la suite des concours d'automne.

Art. XX.

Dans sa séance ordinaire du mois de décembre la Société reçoit le compte du Trésorier, le discute après avoir

entendu les observations du Comité de questure, l'approuve ou le rejette.

Si le compte est approuvé, l'approbation emporte *quitus* pour le Trésorier. S'il est rejeté, le Comité de questure est chargé d'en poursuivre le redressement et de faire opérer la rentrée des sommes qui pourraient être dues soit par le Trésorier, soit par toute autre personne. Il a tout pouvoir à cet effet.

Art. XXI.

Le procès verbal de toutes les séances ordinaires ou générales est porté sur un registre spécial signé par les membres présents du Bureau et dont la tenue est confiée à la surveillance du Secrétaire général, il indique les noms de tous les membres de la Société qui ont assisté à la séance.

Le registre est déposé au secrétariat et communiqué sans déplacement à tout membre de la Société qui le requiert. — Le Préfet du département, en sa qualité de Président d'honneur de la Société, peut également en demander communication et même s'en faire délivrer une copie.

Art. XXII.

Tous les ans à l'aide de subventions fournies par l'Etat, le département ou les communes, et à l'aide de ses propres ressources, la Société tient trois concours :

1° Le premier pour les animaux gras, volaille, produits de laiterie, etc., etc. Il a lieu à Mende, au mois de février huit jours au moins avant l'ouverture du concours général qui a lieu à Paris dans le courant du même mois ;

2° Le second pour les animaux reproducteurs. Il a lieu

à Châteauneuf-de-Randon ou dans tout autre chef-lieu du canton du département que la Société croirait devoir indiquer ;

3° Le troisième à lieu à Mende dans le courant de l'automne et a pour but soit d'encourager les travaux d'agriculture tels que reboisement, arboriculture fruitière, viticulture, extension des prairies naturelles ou artificielles, utilisation des eaux, observations météorologique, enseignement agricole, etc., etc., soit de récompenser les travaux relatifs à l'industrie, aux sciences et aux arts, qui ont été accomplis dans le courant de l'année. Les concurrents doivent adresser leur demande et se faire inscrire au secrétariat de la Société, le 30 septembre au plus tard.

Art. XXIII.

Les prix et récompenses attribués à ces divers concours sont décernés par un jury composé de la manière suivante :

1° Le Préfet, Président ;

2° Le Président de la Société, Président du Jury en l'absence du Préfet ;

3° Les Présidents des divers Comices agricoles du département ou leurs délégués ;

4° Deux membres à la nomination du Préfet ;

5° Un Conseiller général désigné par la commission départementale ;

6° Un Conseiller municipal désigné par le Conseil de la ville de Mende ;

7° Deux membres titulaires de la Société d'agriculture, désignés par cette Société dans la séance ordinaire du mois qui précède l'ouverture de chaque concours. En cas d'absence ou d'empêchement, ces deux membres peuvent être remplacés par le Bureau ;

8° Le professeur départemental d'agriculture ;

9° Le vétérinaire chef du service sanitaire des épizooties dans le département.

Dans le concours du mois de juin pour les animaux reproducteurs, le conseiller municipal de la ville de Mende est remplacé par un des conseillers municipaux du chef-lieu du canton que la Société aura désigné pour être le siège du concours.

Ce conseiller sera désigné par ses collègues.

Dans le concours d'automne le jury devra, autant que possible, s'adjoindre un certain nombre de spécialités choisis parmi les membres titulaires, les membres associés ou même les personnes étrangères à la Société et appartenant aux différents cantons du département.

Art. XXIV.

Les Jurys prononcent souverainement. Leurs décisions doivent être prises à la majorité des voix, et en cas de partage la voix du Président est prépondérante. Les spécialistes que le jury peut s'adjoindre pour les concours d'automne n'ont voix délibérative que lorsqu'il s'agit de la spécialité pour laquelle ils ont été appelés.

Les opérations des jurys sont consignés dans des procès-verbaux, déposés aux archives de la Société.

Art. XXV.

Sont admis à ces différents concours tous les habitants du département et même les étrangers constructeurs d'appareils de machines ou d'instruments, qu'ils soient ou non membres de la Société.

Art. XXVI.

Aucun membre des Jurys n'est admis à concourir, mais il peut toujours présenter hors concours des animaux, des produits agricoles, des travaux de la nature de ceux que la Société récompense.

Art. XXVII.

La police des concours appartient à un commissaire désigné par le jury.

Art. XXVIII.

Les modifications aux présents statuts, ou les propositions tendant à la dissolution de la Société ne pourront être provoquées que par le Bureau ou par une demande signée du cinquième au moins des membres titulaires.

Les modifications proposées seront imprimées et adressées à chaque membre un mois au moins avant la séance générale extraordinaire où elles seront discutées.

Les décisions ne seront valables que si elles réunissent les voix des deux tiers au moins des membres titulaires.

Art. XXIX.

Dans le cas ou pour une cause quelconque la Société serait dissoute, les fonds en caisse, le matériel, les livres, les collections, en un mot tout ce qui lui appartiendra après liquidation de ses dettes sera remis en dépôt à l'administration municipale de la ville de Mende pour être transmis à toute autre Société agricole, industrielle et scientifique qui se constituerait dans le département.

Art. XXX.

Les présents statuts ainsi que les modifications qui pourraient y être apportées, seront soumis à l'approbation du Préfet du département.

Dans les trois mois qui suivront cette approbation, le Bureau ainsi que les comités en exercice devront être renouvelés en assemblée générale tenue conformément aux dispositions de l'article XI.

« La lecture du projet, complètement remanié dans ses dispositions essentielles, attrista profondément les membres de votre bureau. Trois articles inacceptables avaient été, dans le nouveau projet, substitués aux articles renfermés dans le projet que le bureau avait dressé.

« Le premier, en effet, l'article 23, enlevait la présidence du jury dans les concours au Président de la Société et la confiait, *contrairement à ce qui existe dans toutes les Sociétés académiques, dans tous les Comices agricoles, dans les concours régionaux même*, au Préfet qui, dans toutes ces solennités, n'exerce que la présidence d'honneur. Assimilé aux membres du jury, le Président de la Société perdait ainsi, dans le cas de partage des voix, sa prérogative de double vote qui restait dévolue à M. le Préfet.

« Le Bureau a pensé que les membres de la Société éprouveraient dans leurs sentiments légitimes d'amour-propre et de dignité un trop grand froissement et n'accepteraient pas la disparition de leur personnalité.

« A l'unanimité des membres présents, il a écarté cet article.

« Il a repoussé également la partie de l'article 4 qui rend illimité le nombre des membres titulaires.

« Chargés en effet de discuter et de diriger les intérêts de la Société, les membres titulaires ont besoin de connaître ses traditions et de s'en inspirer. Tout en élargissant leur nombre que notre

projet de statuts élevait de 100 à 130, il est indispensable pour assurer leur intervention d'en limiter le chiffre. L'article 4 de notre projet qui déclare illimité le nombre des membres associés, satisfait pleinement aux désirs des agriculteurs qui désirent participer à nos travaux et recevoir nos publications. La Société d'agriculture en outre ne peut abdiquer son caractère de Société académique et enlever au titre de membre titulaire le prestige que lui donne le nombre limité de ses membres et l'existence du concours qui préside à leur admission.

« Le Bureau ne pouvant faire un accueil plus favorable à l'article 29 du projet que l'administration, par l'organe de Messieurs les Sénateurs, lui présentait et dont le moindre inconvénient était de remettre à une municipalité, quelle que fut sa compétence, le pouvoir de disposer des fonds et du matériel d'une Société qui s'étendait sur tout le département.

« Bien plus libéral était l'article 35 du spécimen de statuts envoyé par M. le Ministre où cette désignation est réservée aux membres même de la Société en voie de dissolution. Notre projet le reproduisait dans son article 29.

« Dans ces conditions, le bureau estimant qu'il devait maintenir les dispositions de son projet de statuts, a chargé son président de le faire parvenir à M. le Préfet en l'accompagnant de la lettre suivante :

Monsieur le Préfet,

J'ai l'honneur de vous présenter le projet de statuts que le bureau de la Société d'agriculture vient de rédiger en s'inspirant des anciens statuts qui la régissaient et des articles du

projet de statuts pour un comice agricole que vous avez bien voulu nous envoyer,

Si, après l'avoir examiné vous voulez bien donner à ce projet votre approbation ou le modifier, je m'empresserai d'en adresser aussitôt un exemplaire à chaque membre titulaire avec les modifications indiquées en le priant de me faire connaître par lettre son avis.

La Société d'agriculture n'a encore aucune information relativement aux fonds de l'Etat ou du département qui pourront être mis à sa disposition pour la tenue du concours d'animaux reproducteurs à Châteauneuf-Randon. Cependant l'époque habituelle de la tenue de ce concours approche et les éleveurs s'en préoccupent.

Veuillez agréer, Monsieur le Préfet, l'expression de mes sentiments respectueux.

A. MONTEILS.

Mende, 14 juin 1886.

« Deux jours après, le Président de la Société recevait de M. le Préfet la lettre suivante :

Mende, 16 juin 1886.

Monsieur le Président,

J'ai l'honneur de vous accuser réception du projet de statuts de la Société d'agriculture.

Ce projet soulève plusieurs objections dont je serai bien aise de causer avec vous.

Je désirerai que cette entrevue eu lieu le plus tôt possible, car je dois partir pour Paris à la fin de la semaine.

Vous me trouverez aujourd'hui ou demain à la Préfecture jusqu'à 4 heures.

Veuillez agréer, Monsieur le Président, l'expression de ma considération la plus distinguée.

BONNEFOY-SIBOUR.

« Le lendemain à l'heure dite je me rendis à la Préfecture.

« M. le Préfet dans les termes les plus bienveillants m'exprima la nécessité absolue de voir figurer dans nos statuts le droit par le Préfet d'avoir dans les jurys du concours non seulement la présidence d'honneur qu'il exerçait déjà, mais encore la présidence effective, le nombre illimité des membres titulaires et l'obligation par la Société, en cas de dissolution, de remettre au conseil municipal de la ville de Mende les fonds et le matériel de la Société d'agriculture.

« Le bureau ayant déjà manifesté à l'unanimité des membres présents son opposition absolue à l'adoption de ces articles contenus dans le projet de statuts qui nous avait été adressé par MM. les Sénateurs, je reproduisis devant M. le Préfet les arguments qui nous empêchaient de les adopter.

« L'entente n'ayant pu avoir lieu, je me retirai attendant la décision de M. le Préfet.

« Le 4 juillet, j'apprenais cette décision par la lecture d'un journal politique de la localité qui annonçait la formation d'un Comice agricole pour l'arrondissement de Mende, chargé dorénavant, à l'exclusion de la Société d'agriculture, de la direction du concours agricole et de la distribution des primes. »

Les membres de la Société d'agriculture, après avoir entendu cet exposé, donnent à la conduite du Bureau leur complète approbation.

— M. le Président fait connaître que la pépinière de la Société a fourni à divers viticulteurs du département, pendant l'hiver 1885-1886, 14,350

plants de vignes américaines, dont 11,100 enracinés et 3,250 boutures. Il ajoute que cette vente, relativement considérable, est un indice sérieux des soins que prennent les viticulteurs pour parer, dans la limite de leurs moyens, au fléau dévastateur du phylloxéra qui va toujours envahissant les vignobles lozériens.

— L'Académie de Metz fait don à la Société de ses mémoires de l'année 1882-1883.

Remerciements.

SÉANCE DU 5 AOUT 1886.

Présidence de M. MONTEILS, Président.

Présents : MM. de Lescure et Paradan, Vice-Présidents, l'abbé Boissonnade, l'abbé Boissier, Sudre, Breil, André, Paparel, Dumas.

Lecture et adoption du procès-verbal de la dernière séance.

M. le Président expose que si la Société d'agriculture est à l'avenir privée des allocations départementales et de celles de l'Etat, il ne sera plus possible de continuer dans le Bulletin la publication des articles spéciaux si utiles aux agriculteurs lozériens au point de vue du progrès agricole dont la routine empêche le développement.

Afin de pouvoir continuer la publication de ces intéressants articles, M. le Président demande à la

Société de prier M. le Préfet de vouloir bien user de sa haute influence auprès de M. le Ministre de l'agriculture à l'effet d'obtenir une subvention pour aider la Société dans son œuvre de rénovation agricole dans la Lozère. — Adoption de cette proposition avec invitation à M. le Président d'adresser une demande à cet effet à M. le Préfet.

QUESTIONS LITTÉRAIRES ET HISTORIQUES.

M. le Président dit que la Société ne possède point dans sa bibliothèque les Annales de l'Ecole d'agriculture de Montpellier, si intéressantes et si utiles à connaître à tous les points de vue. Il demande à la Société de prier M. le Ministre de l'Agriculture de vouloir bien faire don de cette publication à la Société.

La Société adopte cette proposition et elle prie M. le Président d'adresser, en son nom, à M. le Ministre, la demande précitée.

— M. le Ministre de l'Instruction publique a fait don à la Société du discours qu'il a prononcé le 1er mai dernier à la séance de clôture du Congrès des Sociétés savantes à la Sorbonne.

Des remerciements sont votés à M. le Ministre.

— M. le Ministre de l'instruction publique demande à la Société, par l'intermédiaire de son Président, de donner son avis sur l'époque qui lui paraît la plus favorable pour la réunion annuelle des Sociétés savantes.

La Société est d'avis que cette réunion serait favorablement fixée aux fêtes de la Pentecôte.

— M. le Président communique à la Société la circulaire du *Syndicat central des agriculteurs de France*.

Ce Syndicat sollicite la création d'une institution pareille dans la Lozère.

Le Syndicat central des agriculteurs de France a pour but d'associer, pour la défense de leurs intérêts professionnels, tous ceux qui concourent à la création des produits agricoles, en usant des droits conférés par la loi du 21 mars 1884.

La Société, tout en reconnaissant l'utilité de cette association, remercie le Syndicat central de cette communication.

— M. le Président communique aussi à la Société une lettre de M. le Président de la Société d'agriculture de Lille (Nord), ayant pour objet d'informer la Societé d'agriculture qu'une démarche a été faite par la Société qu'il préside auprès des sénateurs du Nord afin de les inviter de hâter l'approbation des articles de la loi sur les céréales quand sa discussion, actuellement pendante devant la Chambre des députés, aura lieu au Sénat.

La Société constate le puissant intérêt que l'agriculture lozérienne attache à la prompte adoption et à la mise immédiate en vigueur de cette loi.

CONSERVATION DES FOURRAGES VERTS A L'AIR LIBRE [1]

Système économique de compression pour la conservation des fourrages verts mis en meule.

L'ensilage pour la conservation des fourrages verts est maintenant acquis à la pratique agricole, et les résultats obtenus apportent déjà un supplément considérable et très avantageux pour l'alimentation du bétail.

Nous n'entrerons pas dans les détails de cette méthode, dont les procédés sont connus de presque tous ceux qui s'occupent d'agriculture ; nous dirons seulement que le principe consiste à ensiler les fourrages verts dans des fosses, maçonnées ou non, suivant la nature du terrain, qu'une fois remplies on comprime suffisamment et d'une manière continue pour en assurer la conservation.

Ce problème, si simple en apparence, est cependant assez coûteux quand on arrive à l'exécution.

Le choix d'un terrain sec et sans éboulement, ce qui ne se trouve pas partout, et alors assez coûteux à creuser, le prix de la maçonnerie dans bien des cas, la main-d'œuvre que représente le mouvement de terre ou des pierres dont on recouvre le silo une fois rempli, et qu'il faut continuer pendant tout le temps de la consommation du fourrage pour les enlever, voilà bien des dépenses qui font reculer le petit cultivateur, obligé de diminuer les

(1) Rapport à la Société d'encouragement pour l'industrie nationale.

frais autant que possible ; de plus, ce procédé n'est économiquement pratique que pour des masses assez considérables de fourrage.

Cependant, quelle précieuse ressource pour l'hiver, que ce fourrage vert conservé ! Il ne coûte aucun frais de fanage, si souvent contrarié par les mauvais temps et ne donnant alors qu'un aliment avarié ; il augmente la quantité de lait dans une proportion considérable, en lui donnant la même qualité qu'au moment du pâturage, et, de plus, c'est l'utilisation d'une nourriture généralement perdue quand les animaux n'ont pu consommer ce qui garnissait les pâturages de réserve, qu'un cultivateur prudent conserve toujours pour parer à toutes éventualités.

Il fallait donc trouver un moyen de supprimer la plus grande partie des dépenses qu'exige le silo, et on fit l'essai de meules ; mais encore, pour obtenir la compression nécessaire, on avait à charrier et manier plusieurs mille kilogrammes de pierres ou de terre exigeant beaucoup de main-d'œuvre, sans parler de la difficulté d'empêcher ces matériaux de tomber, surtout aux bords, où la pression est le plus nécessaire ; on est arrivé alors à la compression mécanique au moyen d'appareils spéciaux.

Nous citerons le système Reynolds, qui consiste en un tendeur à vis, comme remplissant les conditions reconnues indispensables, c'est-à-dire donnant une pression de 500 à 1,000 kilogrammes par mètre carré. Ce système, excellent, avait cependant encore l'inconvénient d'être trop coûteux, et par conséquent n'était pas accessible à tous les cultivateurs ; en outre, exigeant un scellement très solide des chaînes dans le sol, il n'avait pas la mobilité nécessaire pour faire la meule aux points où le trajet pour trasporter l'herbe fraîche est le plus court.

Nous avons cherché un système satisfaisant à tous ces *desiderata*; nous pensons l'avoir trouvé, et, l'ayant appliqué avec succès, nous venons le soumettre à votre haute appréciation, espérant que votre approbation propagera ce système de conservation facile et économique des fourrages verts, qui deviendra un secours sérieux à tous les cultivateurs.

Depuis plusieurs année, nous avons employé les silos; mais, à l'automne dernier, nous avons abandonné cette méthode. Le 20 octobre 1885, n'ayant pas récolté comme regain sec, ni fait pâturer l'herbe d'une prairie naturelle

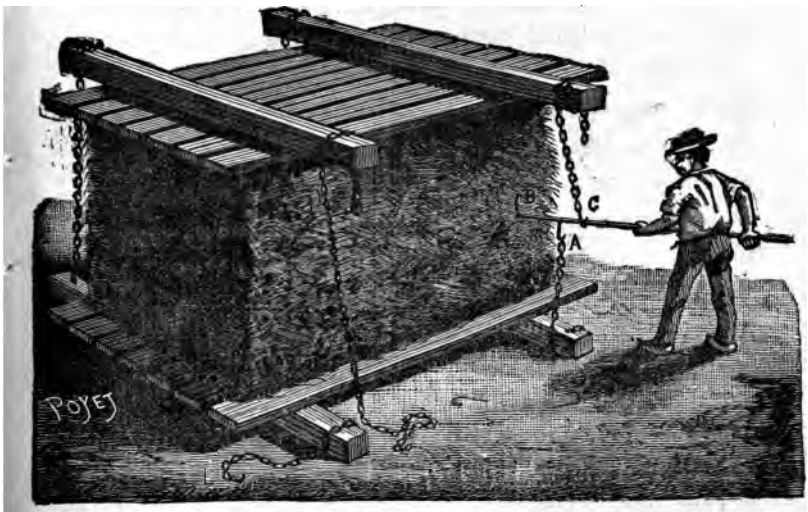


Fig. 1. — Meule comprimée d'après le système de M. Cochard.

de très médiocre qualité, nous la fîmes faucher par un temps pluvieux, et immédiatement on la transportait à la ferme. Nous avions fait placer sur le sol deux madriers (fig. 1 et 2), longs de 4 mètres, à chaque extrémité

gueur on peu opérer avec un seul ouvrier ; mais il est préférable d'employer deux hommes, travaillant soit séparément, soit ensemble, ce qui facilite le travail en augmentant la puissance du double naturellement. On fixe le crochet A du levier à l'extrémité du bout de chaîne attaché aux madriers supportant la meule, et on accroche le crochet C à un des maillons de la chaîne du madrier supérieur. On appuie alors sur l'extrémité libre du levier, l'homme agissant par son poids, la masse se comprime, et on peut fixer le crochet B à un maillon supérieur à 10 centimètres de distance environ du maillon où est le crochet C. La seconde position se trouve alors indiquée par les point A' et B'. A ce moment, on soulève le levier pour gagner encore 10 centimètres, et on revient aux positions A et C, le point A restant toujours fixe et, ainsi de suite jusqu'à ce que la résistance soit complète ; on fixe alors le crochet du bout de chaîne du bas au maillon de la chaîne supérieure qu'il peut atteindre, afin de maintenir la tension. Pour éviter un affaissement inégal dans la masse, ce qui arriverait si on n'opérait qu'avec un seul ouvrier, il faut agir simultanément sur les deux extrémités d'un même madrier ; quand le tas a acquis une certaine densité, on peut, sans inconvénient, n'agir que successivement sur chaque chaîne.

On a le soin de venir tous les jours, pendant une dizaine de jours, opérer avec le levier sur les chaînes successivement, et alors la masse est si serrée qu'il faut un couteau à foin ou une bêche très tranchante pour couper des tranches dans le silo ; la densité atteint et dépasse même 600 kilog. au mètre cube.

Le fourrage ainsi traité se conserve indéfiniment, et sauf une légère couche de 10 à 12 centimètres sur les

côtés qui est moisie, on obtient une qualité d'herbe excellente dont l'odeur forte, mais agréable, plaît immédiatement aux animaux, qui mangent ce fourrage avec avidité.

La température à l'intérieur de ces meules s'élève, en les faisant, de 60 à 70 degrés centigrades, et s'y maintient jusqu'à ce que la pression ait chassé l'oxigène de cette masse en fermentation ; elle descend ensuite vers 40 à 50 degrés, où elle se maintient assez longtemps. Pendant la première période de fermentation, il sort de la meule une eau de condensation noire, ressemblant à du purin, ce qui rend utile l'isolement du sol pour la masse, dont la base se gâterait à ce contact.

« Suivant la découverte de M. Pasteur, la vitalité des ferments ayant été détruite par une température dépassant 50 degrés centigrades, nous avons obtenu un fourrage sensiblement le même qu'au moment de la compression et n'ayant aucune acidité ; c'est ce que les Anglais ont appelé ensilage doux, et les Allemands ensilage brun, par opposition à l'ensilage acide qu'on observe dans les silos.

On ne devra pas se laisser décourager par l'apparence peu engageante, ou, même par l'odeur que présente la masse avant de la mettre en consommation ; car, en enlevant la petite tranche de fourage avarié des côtés, on a une excellente nourriture à sa disposition pour les vaches, les bœufs et les moutons. En enlevant une ou deux des planches ou traverses faisant la couverture de la meule, et en resserrant les chaînes avec le levier, on a à sa disposition une tranche qu'on coupe verticalement avec la plus grande facilité au moyen du couteau à foin.

Nous croyons utile de donner le calcul de la pression exercée par un seul homme agissant dans la dernière pé-

riode du travail et dans les jours suivants, au commencement la résistance étant presque nulle.

L'un des leviers étant de 10 centimètres de longueur, et l'autre, que nous admettrons de 3 mètres, dans les deux positions d'action, les forces agissant aux deux extrémités sont dans le rapport de 1 à 30. L'ouvrier exerçant un effort égal à son poids, en moyenne 70 kilog., à l'extrémité du bras de levier le plus long, l'effet produit est donc de 70 × 30 2,100 kilog.

Une pression de 2,100 kilog, à chacun des angles de la masse donne, pour la pression totale : 2,100 × 4 = 8,400 kilog.

Pour une masse d'une surface de $4^m \times 2^m,50 = 10$ mètres carrés, la pression par mètre carré sera 8,400 : 10 = 840 kilog., avec un seul ouvrier ; mais comme on en emploiera toujours au moins deux, vu le peu de temps qu'il faut pour rendre quelques coups de levier, on a alors 1,680 kilog. par mètre carré pressant sur la meule.

A. Cochard,

Président de la Société d'agriculture de Montmédy.

(Extrait du *Journal d'Agriculture*).

DU CHOIX DES ESPÈCES DE CÉRÉALES A ENSEMENCER.

L'avilissement du prix des céréales et la cherté de la main d'œuvre imposent l'obligation au cultivateur de rechercher les moyens d'augmenter, à égalité de surface du terrain ensemencé et de frais généraux, le rendement de ses recettes en céréales.

Parmi ces moyens se trouve l'emploi de semences provenant d'espèces de blés améliorés c'est-à-dire rendus plus productifs, par une sélection intelligente et depuis longtemps pratiquée.

Plus exigeantes pour la culture et pour la quantité de fumier à employer, ces espèces par leur rendement supérieur, dédommagent largement le cultivateur.

Dans les régions comme la nôtre où le dureté du climat rappelle celui du nord-est de la France, les espèces à préférer sont, d'après un mémoire de M. Millos, directeur de l'Ecole pratique d'agriculture des Merchines, inséré dans le journal d'agriculture.

A. Pour le froment :

1° Le Chiddam, à paille rouge, dont la paille pleine et peu élevée résiste parfaitement à la verse et assez bien à la rouille ; son épi est rouge et sans barbes ; son grain blanc très plein est de qualité supérieure.

2° Le blé rouge de Malletk, dont la paille blanche forte, résiste très bien à la rouille et bien à la verse. Son épi est carré et sans barbe; son grain est de bonne qualité.

3° Le Golden-Drop, dont la paille rouge et raide résiste bien à la verse et à la rouille. Son grain est rouge un peu allongé et de bonne qualité.

4° Le blé d'Australie dont la paille pleine, haute, très forte, résiste parfaitement à la verse et à la rouille ; l'épi est carré, très gros, armé de longues barbes ; le grain rougeâtre, plein, et de qualité moyenne. Ce blé est tardif ; il ne doit être récolté que lorsque la moitié, au moins de sa barbe est tombée.

B. Pour l'orge :

L'orge Chevalier, sur laquelle une notice a été publiée dans le Bulletin de la Société, offre sur les orges ordinaires, à cause de son volume, de sa finesse, de sa richesse en amidon une supériorité qui la fait rechercher par les brasseurs et payer un prix plus élevé que les orges communes.

C. Pour l'avoine :

L'avoine la plus estimée pour son rendement considérable, tout en réunissant les qualités des autres avoines, est l'avoine dite prolifique de Californie, variété améliorée de l'avoine d'Ecosse.

LA CULTURE DU NOISETIER DANS LES PYRÉNÉES-ORIENTALES.

On cultive trois principales variétés : la noisette *dite de Céret*, qui appartient à l'espèce du *Corylus tubulosa* ; c'est une noisette ovoïde pointue, à coque roussâtre, demi-dure et demi-épaisse, à amande blanche à goût très fin. La cupule de cette noisette est divisée en quatre grands lobes, et chacun de ces lobes est ensuite finement lacimé. Cette variété est de beaucoup la plus répandue.

La variété qui vient ensuite comme importance c'est la *grosse aveline* (issue du *C. avellana*) à forme obovale, à coquille blanchâtre très épaisse, involucre à 4 lobes inégaux, irrégulièrement et peu profondément lacimé, débordant à peine la noisette ; l'amande est plus grosse que dans la précédente variété, mais la qualité en est inférieure, elle est moins fine de goût.

Enfin on trouve aussi dans les cultures de Céret la noisette *dite Romaine* beaucoup plus grosse que les précédentes et dont le type appartient également au *C. avellana*.

Emplacement et création de la noisetière. — Les sols qui semblent le mieux convenir à la culture du noisetier dans l'arrondissement de Céret, ce sont les sols schisteux de moyenne fertilité exposés à l'est et opposés aux vents dominants qui soufflent du nord-ouest ; des sols même très médiocres conviennent encore. Pour créer la noisetière, on plante le plus souvent des drageons de 1 ou 2 ans détachés des touffes âgées, lors du nettoiement de celles-ci.

Le terrain où devra se faire la plantation reçoit tout d'abord dans le courant de l'automne un labour général à la bêche ou à la charrue et aussi profondément que possible, 20 à 25 centimètres ; quelques propriétaires même ne reculent pas devant un défoncement de 40 à 50 centimètres de profondeur, et ils ont raison, car plus le sol de la noisetière aura été ameubli, mieux ensuite les arbrisseaux prospéreront.

La meilleure époque pour la plantation est, conformément à la règle générale, la deuxième moitié de l'automne et la première moitié de l'hiver. Les plantations faites après le 15 février sont plus exposées que celles faites auparavant à souffrir de la sécheresse, surtout en sol sec, et par suite, à ne pas reprendre.

On plante en lignes dans des trous ayant en moyenne 0m 75 à 0m 80 de côté. sur 0m 50 de profondeur ; l'espacement des lignes varie suivant la richesse du sol, c'est-à-dire suivant le développement que pourront prendre les noisetiers, depuis 1m 50 sur 1m 50 jusqu'à 2 mètres et même 3 mètres.

Lorsque le propriétaire dispose de compost ou de fumiers, il en met une certaine quantité en mélange avec la terre dans chaque trou lors de la plantation.

Soins. — Dans le courant de l'été de la première année de plantation, on donne les binages nécessaires pour détruire les mauvaises herbes.

Pendant l'hiver on donne, au moyen de la houe, un labour profond d'environ 0m 25.

On ne récolte guère avant la quatrième année de plantation ; jusque-là la *touffe* ou *cépée* s'est formée, tout en n'ayant guère encore que quelques rameaux fructifères, c'est-à-dire âgés d'au moins trois ans, car d'une manière générale les branches de noisetier ne fructifient pas avant la troisième pousse. A partir de ce moment, si la touffe était abandonnée à elle même, elle prendrait un développement de plus en plus considérable ; le nombre de ses rejets augmenterait de plus en plus, et ils en arriveraient bientôt à se nuire ; les plus âgés ne tarderaient pas à dépérir successivement et dans ces conditions la souche serait peu fructifière ; il est indispensable que l'homme intervienne pour pondérer et régulariser les différentes forces en jeu qui se contrarient.

A cet effet, lorsque la souche est constituée, suivant la richesse du sol, on ne laisse que de 6 à 10 rejets fructifères, et tous les ans, ou tout au moins tous les deux ans, on fait le *nettoiement* et l'*éclaircie* de la cépée.

C'est dans le courant de l'hiver que se fait cette opération ; elle consiste dans l'enlèvement des vieux rejets dépérissant, qui n'ont pas assez de vitalité pour fructifier abondamment, et dans l'extraction des nouveaux rejets mal placés ou sans avenir; c'est parmi les mieux venant de ces rejets que l'on choisit les remplaçants de ceux qui ont atteint le terme de leur existence qui est ordinairement de 6 à 7 ans.

On doit aussi couper les branches inférieures sèches ou dépérissantes des rejets restants.

Taille. — La très grande majorité des propriétaires ne font pas subir de taille aux rejets fructifères, ils préfèrent, comme nous venons de le voir, les supprimer dès qu'ils ne sont plus assez productifs.

Cependant certains d'entre eux, notamment M. Guitard, maire de Céret, un des plus grands et plus habiles cultivateurs de noisetiers du Roussillon, se trouve très bien de la taille des rejets à fruits surtout dans les sols pauvres. Par ce moyen judicieusement employé, il conserve à ces rejets une bonne vigueur et prolonge considérablement leur durée.

Sur les sols plus riches, M. Guitard se trouve aussi très bien de la taille, mais à la condition de la faire plus longue que dans le premier cas, ce qui est très rationnel. Aussi pensons-nous que le système de la taille est appelé à se répandre de plus en plus dans la région. En règle générale la taille à 0^m 30 ou 0^m 40 sur bois de l'année est celle qui convient le mieux.

Façons d'entretien. — Une noisetière, arrivée à son plein développement, demande les soins d'entretien que voici :

1° Un labour à la bêche ou mieux à la houe dentée de de 0m25 pendant l'hiver;

2° Le nettoiement, l'éclaircie et la taille dont nous avons parlé ci-dessus;

3° Un ou deux binages pour détruire les mauvaises herbes pendant la végétation;

Le prix de ces diverses opérations ne dépasse généralement pas 120 à 125 fr. par hectare (1) et souvent moins, car beaucoup jugent les binages inutiles et les suppriment.

Les drageons racinés que l'on retire des souches et qui peuvent faire des plants sont précieusement recueillis par le propriétaire, et sont vendus ou employés, soit pour remplacer les souches qui viennent à mourir, soit pour créer de nouvelles plantations.

Ennemis. — Parmi les insectes le noisetier compte quelques ennemis qui causent quelquefois de très grands dégâts, ce sont :

1° *L'Apodère du coudrier* (*Apoderes coryli.* Lin.), charançon d'un rouge corail à tête noire, qui incise les feuilles par le milieu jusqu'à la nervure médiane et les enroule en forme de cornet dans lequel il pond 2 à 3 œufs ; cet insecte est quelquefois si abondant, qu'il n'est pas rare de voir dans le courant de l'été la plupart des feuilles enroulées.

2° *Le Saperde linéaire (Oberea linéaris.* Lin.), coléoptère longicorne, dont la larve dépourvue de pattes vit dans les jeunes pousses et les creuse sur une grande partie de leur longueur.

---

(1) 30 fr. pour le labour d'hiver.

60 fr. pour le nettoiement, la taille et l'éclaircie.

30 fr. pour les binages.

3° Enfin le plus nuisible le *Balanine* des noisettes (*Balaninus nucum.* Lin.), charançon à trompe grêle et très longue qui, en plaçant ses œufs dans les ovaires lorsqu'ils sont encore tendres, donne naissance à la larve blanche et apode que l'on trouve dans les noisettes véreuses. Dans certaines années et dans certains pays, cet insecte est si abondant qu'il est souvent très difficile de trouver un fruit intact.

Dans les environs de Céret, contrairement à ce qu'on aurait pu croire eu égard au grand développement de la culture des noisettes dans une même localité, les dégâts des insectes y sont considérés comme tout à fait insignifiants. On ignore à quoi attribuer cet heureux fait.

Les vents froids et humides du nord-ouest survenant pendant la floraison empêchent la fécondation et amènent la coulure.

Récolte et rendement. — La cueillette des noisettes se fait dans la deuxième quinzaine du mois d'août. Une femme récolte en moyenne 50 kilog. de noisettes, cupules comprises, soit environ 25 kilog. de noisettes nues. Les ouvrières qui font ce travail sont payées 1 fr. 50 par jour. Le rendement par hectare est naturellement variable avec les années ; il est ordinairement compris entre 500 et 1,000 kilog. ; mais exceptionnellement il peut aller jusqu'à 1,500 kilog. et de même descendre à 200 kilog. comme en 1882 (1).

---

(1) Chez M. Guitard le chiffre de la récolte a été le suivant pour les 4 dernières années :

En 1882	600	kilog.
1883	200	»
1884	300	»
1885	1000	»
Soit une moyenne de	525	kilog.

Les noisettes fraîchement récoltées sont disposées sur l'aire d'un grenier par couches de 30 à 40 centimètres, on les remue tous les deux jours pour éviter la fermentation ; après 15 jours à 3 semaines on les bat avec des bâtons pour faire sortir des cupules celles qui ne le sont pas encore ; puis, au moyen d'un rateau on fait le triage des cupules et des noisettes ; beaucoup de fruits véreux, avortés ou creux s'en vont avec les enveloppes. Un coup de van ou de tarare débarrasse définitivement les noisettes des débris de cupule et autres matières étrangères. Elles sont ensuite de nouveau étalées sur une aire en couche de 30 à 40 centimètres où, en les remuant tous les 2 à 3 jours, elles achèvent de sécher.

La vente se fait dans le courant d'octobre à des marchands en gros qui les revendent ensuite à leur clientèle spéciale.

Le prix de vente varie ordinairement de 0 fr. 40 à 0 fr 60, en moyenne 0 fr. 50

Les noisettes destinées à la confiserie, à la fabrication des nougas et des tourons se vendent le plus souvent dépourvues de leur coquille, c'est-à-dire en noyaux. M. Guitard possède même à cet effet une machine à l'invention de laquelle il a beaucoup collaboré et qui lui sert à casser les noisettes de sa récolte et celle qu'il achète à ses voisins.

Le principe de cette machine est le suivant. Qu'on se figure une trémie recevant les noisettes ; au fond de cette trémie deux cylindres en fer portant des alvéoles pour recevoir les noisettes. Les dispositions nécessaires étant prises pour qu'il n'y ait que les noisettes qui se sont logées dans les alvéoles qui puissent passer entre les deux cylindres, en imprimant, au moyen d'une manivelle, un mou-

vement de rotation aux cylindres, les noisettes seront cassées et le triage des coquilles et des noyaux se fera ensuite très facilement par divers procédés. Deux femmes peuvent casser 1,300 kilogr. de noisettes par jour.

Chez beaucoup de petits propriétaires le cassage à la main est encore très fréquent.

Le prix du kilogramme de noyaux de 1 fr. 25 à 1 fr. 50, c'est à dire trois fois plus que celui de la noisette en coquille.

Les noisettes récoltées dans les environs de Céret sont expédiées sur les grands centres de consommation : Paris, Marseille, Bordeaux, etc., où elles sont employées pour desserts ou, comme nous l'avons vu ci dessus, pour la fabrication de la confiserie. Les marhands de Céret expédieut aussi en Amérique.

Bénéfice. — Si l'on compte sur un rendement moyen de 500 kilog., on arrive à un revenu brut, avec un prix moyen de 0 fr. 50, d'environ 250 fr. et un revenu net d'à peu prés 130. Ce revenu n'est évidemment pas très élevé ; mais si l'on considère que les terrains où l'on plante le noisetier sont à peu près impropres à toute autre culture que la vigne qui ne peut plus y prospérer à cause du phylloxéra, que leur valeur vénale ne dépasse guère 300 fr. l'hectare, on reconnaîtra que les propriétaires de l'arrondissement de Céret ont trouvé là un heureux mode de tirer parti de leurs mauvaises terres, qui explique suffisamment la grande extension que prend chaque année cette culture. Actuellement on peut évaluer la production totale pour cette partie du Roussillon à 250,000 kilo, soit une valeur de 125,000 fr.

D'un autre côté il n'y a guère à redouter l'avilissement des prix par la trop grande abondance, car la France est

encore tributaire de l'Espagne qui cultive aussi le noisetier, aux environs de Taragone, sur une très grande échelle (1).

Il est vrai que la culture de cet arbrisseau se fait aussi en grand sur certains points du midi de l'Italie, mais ses produits sont surtout dirigés vers la Russie et l'Orient.

Eu égard au peu d'exigence du noisetier, nous ne doutons pas que sa culture ne puisse aussi se faire très avantageusement en France dans d'autres régions que le Roussillon, notamment dans les terrains en pente du sud des Cevennes et dans tout le sud-est (2).

P. Mouillefert,
Professeur à l'Ecole nationale d'agriculture de Grignon.

(Extrait du *Journal d'agriculture pratique*).

---

(1) Dans les cultures de Taragone, on ne laisse qu'une seule tige qui atteint de 4 à 6 mètres de hauteur ; on plante à 3 et 4 mètres de distance ; chaque pied peut donner jusqu'à 40 kilogr. de noisettes décupulisées.

(2) D'ailleurs cette culture existe déjà depuis longtemps sur plusieurs points du département du Puy-de-Dôme, notamment aux environs de Clermont-Ferrand, où elle donne aussi les meilleurs résultats.

PRIX DES GRAINS, PAR HECTOLITRE, D'APRÈS LES MERCURIALES DES MARCHÉS DU DÉPARTEMENT DE LA LOZÈRE. — JUIN 1886.

ARRONDISSEMENTS.	DÉSIGNATION DES MARCHÉS.	FROMENT.		MÉTEIL.		SEIGLE.		ORGE.		AVOINE.	
		1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.
FLORAC	Florac	18 50	18 50	20 48	19 50	13 75	13 50	13 50	13 50	7 50	7 50
	Meyrueis	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
	Pont-de-Montvert	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
MARVEJOLS	La Canourgue	17 54	17 90	16 17	16 17	13 74	13 74	7 81	7 80	8 27	8 27
	St-Chély-d'Apcher	» »	» »	» »	» »	13 50	13 50	» »	» »	» »	» »
	Marvejols	17 85	17 85	» »	» »	15 »	15 »	» »	» »	» »	» »
	Serverette	» »	» »	» »	» »	15 »	15 »	» »	» »	» »	» »
MENDE	Langogne	» »	» »	» »	» »	13 »	13 »	10 »	9 50	8 50	8 50
	Mende	17 83	17 50	15 20	15 »	13 75	13 75	11 86	11 60	8 91	8 87
	Villefort	» »	» »	» »	» »	14 »	14 »	11 »	11 »	9 »	9 »
	Prix moyen	17 93	17 93	17 28	16 88	13 96	13 43	10 83	10 68	8 43	8 43

PRIX DES GRAINS, PAR HECTOLITRE, D'APRÈS LES MERCURIALES DES MARCHÉS DU DÉPARTEMENT DE LA LOZÈRE. — JUILLET 1886.

ARRONDISSEMENTS	DÉSIGNATION DES MARCHÉS	FROMENT		MÉTEIL		SEIGLE		ORGE		AVOINE	
		1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.
FLORAC	Florac	18 50	18 50	16 »	16 »	13 75	13 75	13 50	13 50	7 50	7 50
	Meyrueis	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
	Pont-de-Montvert	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
MARVEJOLS	La Canourgue	16 85	16 85	14 45	14 45	12 »	12 »	11 70	11 70	6 87	6 87
	St-Chély-d'Apcher	» »	» »	» »	» »	13 50	13 50	» »	» »	» »	» »
	Marvejols	17 85	17 85	» »	» »	15 »	15 »	» »	» »	» »	» »
	Serverette	» »	» »	» »	» »	14 25	14 25	» »	» »	» »	» »
MENDE	Langogne	» »	» »	» »	» »	13 »	13 »	9 50	9 50	8 50	8 50
	Mende	18 50	18 50	17 »	17 »	15 »	15 »	11 60	11 60	8 87	8 87
	Villefort	» »	» »	» »	» »	14 »	14 »	11 »	11 »	9 »	9 »
	Prix moyen	17 92	17 92	15 81	15 81	13 81	13 81	11 46	11 46	8 15	8 15

SÉANCE DU 2 SEPTEMBRE 1886.

Présidence de M. MONTEILS, Président.

Présents : MM. Paradan, vice-président, l'abbé Bosse, secrétaire-général, l'abbé Boissonnade, André, archiviste, Paparel, Sudre et Dumas.

Le procès-verbal de la précédente séance est lu et adopté sans observations.

— M. le Président fait connaître que le Conseil général, dans sa dernière session, a maintenu, sur le budget départemental de 1887, l'allocation précédente de 1,500 fr. pour l'entretien de la pépinière ainsi que pour la viticulture.

Quelques membres du Conseil général ont visité la pépinière ; ils en ont constaté, dit M. le Président, la situation. Dans le but d'y apporter des améliorations; ils ont exprimé le désir qu'une surveillance incessante veille à sa bonne tenue et qu'il soit créé une nouvelle pépinière viticole.

M. le Président propose à la Société de confier à son bureau le soin de statuer sur les nouvelles dispositions à prendre au sujet de la pépinière.

Adopté.

— M. le Président sur la demande d'un de ses membres, expose que les allocations départementales accordées à la Société d'agriculture sont aujourd'hui très restreintes et se bornent aux suivantes :

1,000 fr. pour la publication de l'Histoire du Gévaudan,

1,500 fr. pour l'entretien de la pépinière et la viticulture.

M. le Président ajoute que MM. les Sénateurs du département lui ont fait espérer que le crédit de 500 fr. alloué annuellement par M. le Ministre pour la publication de l'histoire locale serait maintenu.

Le Conseil général de la Lozère a fait don à la Société d'un exemplaire du *Guide de comptabilité agricole*.

Remerciements.

— M. Martel, membre correspondant de la Société, lui a fait hommage de l'extrait de l'annuaire du Club Alpin français, où il est traité de l'Auvergne et des Cévennes.

La Société vote des remerciements à M. Martel.

— M. le Président donne lecture d'une lettre de M. Nègre, membre titulaire de la Société, jardinier à Paluel, par Cany (Seine-Inférieure).

M. Nègre fait don à la Société de 144 paquets de graines à titre de propagande et de 150 plants de fraises : Belle-de-Meaux. M. Nègre fait l'éloge de cette fraise dont il est parlé avec avantage dans la Revue horticole de la Seine-Inférieure du 1er mai 1885.

M. Nègre dont le dévouement pour le progrès horticole est bien connu, a aussi envoyé à titre d'échantillon, 4 agaves de haricots à rames, sans parchemin, appelé Médone fin de Pririen. La Société a examiné avec soin ces haricots et elle en a reconnu la bonne qualité.

La Société accepte l'offre gracieuse que fait M. Nègre de lui envoyer des grains mûrs de ces haricots afin d'en introduire l'espèce dans la culture maraîchère de la Lozère.

La Société vote des remerciements à M. Nègre.

SÉANCE DU 7 OCTOBRE 1886.

Présidence de M. MONTEILS, Président.

Présents : MM. DE LESCURE, vice-président, l'abbé BOSSE, secrétaire général, ANDRÉ, archiviste, PAPAREL, CHABAUD, BREIL, professeur d'agriculture, et DUMAS.

Le procès-verbal de la précédente séance est lu et adopté sans observations.

M. le Président donne lecture d'une lettre de M. le Ministre de l'Instruction publique par laquelle il fait connaître qu'il accorde une subvention de 500 francs à la Société à titre d'encouragement pour ses travaux.

M. le Président propose à la Société de voter des remerciements à M. le Ministre et à M. de Rozière, sénateur, qui a bien voulu intervenir auprès de M. le Ministre pour l'obtention de la subvention précitée. — Adopté.

— M. le Président dépose sur le bureau un volume de poésies par M. Eugène Durand, de la Canourgue, intitulé : « *Sommes-nous les descendants des singes ?* » Il fait une analyse succinte du livre qui est conçu dans un bon esprit et en excellent vers, et il demande de l'admettre dans la bibliothèque de la Société et de voter des remerciements à son auteur. — Adopté.

— M. le docteur Maurin, un ancien compatriote habitant depuis de longues années l'Algérie, où il est chirurgien de l'hôpital civil d'Alger, fait don

à la Société d'un tableau relatif à l'invasion des sauterelles.

Ce tableau, dont M. le docteur Maurin est l'auteur, contient la description, avec dessins, de cet insecte et le moyen de le détruire.

La Société vote des remerciements à M. Maurin.

— M. le Président rappelle que la Société elle-même désire, comme le Conseil général, ainsi qu'il l'a dit dans le cours de la séance précédente, que la pépinière soit l'objet de soins constants, et à ce sujet M. le Président propose, en attendant le renouvellement des membres des comités, qui pourra se faire dans un court délai, de désigner cinq membres qui formeront une commission provisoire chargée de veiller à l'exécution des travaux de la pépinière ; de prescrire au pépiniériste la tenue d'un registre pour l'indication de son travail journalier et celle d'états spéciaux des ouvriers auxiliaires employés à la pépinière, indiquant jour par jour les travaux exécutés, les noms des ouvriers et le salaire à payer à chacun d'eux.

La Société adopte cette proposition et désigne à cet effet MM. de Lescure, président, Bonnefous (Emile), l'abbé Bosse, Breil et Caupert.

Elle prie ensuite M. Breil, professeur d'agriculture, comme étant le plus compétent en la matière, de vouloir bien indiquer les améliorations à apporter à la pépinière.

M. Breil accepte cette mission.

La Société décide, sur la proposition motivée de M. le Président, qu'à l'avenir les plants de vignes américaines provenant de la pépinière départementale ne seront livrés aux viticulteurs qu'aux prix de 30 francs le mille pour les plants enracinés de

semis ou de bouture et à 15 francs le mille pour les boutures non enracinées.

M. le Président invite les membres de la Société à vouloir bien propager le catalogue ci-joint des arbres de la pépinière départementale dont les prix s'y trouvent portés, et il ajoute que le pépiniériste se fera un devoir de satisfaire avec exactitude et le plus promptement possible aux demandes qui lui seront transmises.

Les prix réduits sont maintenus pour les membres de la Société.

NOMINATIONS.

M. Tardieu (Théodore), caissier à la Nouvelle-Héloïse, est nommé membre correspondant de la Société.

VITICULTURE

CONGRÈS VITICOLE DE BORDEAUX

(30 AOUT AU 3 SEPTEMBRE 1886).

La Commission du phylloxéra et des insecticides a déposé les conclusions suivantes :

De l'enquête poursuivie par la première Commission ainsi que des faits et observations apportées au Congrès, il y a lieu de conclure que :

1° Le phylloxéra ne paraît pas vouloir désarmer et continue, comme par le passé, sa marche envahissante ;

2° La question de l'œuf d'hiver n'est pas résolue et reste à l'étude ;

3° La vigne européenne peut être efficacement défendue contre le phylloxéra au moyen des insecticides, suivant les milieux où elle est plantée ;

4° Les terrains où cette défense a déjà donné et devra continuer à donner de bons résultats par des applications de sulfure de carbone, sont les terrains suffisamment riches, profonds ou siliceux ;

5° Partout ailleurs, c'est-à-dire dans les terrains calcaires, argilo calcaires, et à sous-sols imperméables peu profonds, le sulfure de carbone ne paraît pas permettre une défense efficace ;

6° Le sulfo carbonate de potassium peut être employé avec succès dans toutes les natures de terrains, pourvu qu'il soit de bonne qualité et que son application soit faite dans des conditions qui en assurent le succès ;

7° Les applications d'engrais énergiques doivent être toujours le complément des traitements au sulfure de carbone et presque toujours des traitements au sulfo carbonate de potassium ;

8° Les façons culturales doivent être mieux soignées et plus fréquentes qu'autrefois pour obtenir une régénération prompte et fructueuse ;

9° La submersion est, de tous les insecticides, celui qui a donné les résultats les plus absolus et les plus incontestables, et devra être pratiquée partout où elle est possible ; mais il y a lieu d'étudier avec soin la nature des cépages qui s'accommodent le mieux de ce traitement ;

10° Cette opération demande l'apport d'engrais complémentaires quand elle n'est pas faite avec des eaux contenant des limons riches, comme celles de la Garonne et de la Dordogne ;

11° A moins de conditions exceptionnellement favora-

bles, il semble imprudent de suspendre les traitements de la submersion une année sur deux ;

12° Aucun dépérissement n'a été jusqu'ici remarqué sur les vignes plantées dans certaines natures de sables

La Commission des vignes américaines a conclu de la manière suivante :

Dans la Gironde, et en situations viticoles identiques, la vigne américaine greffée est partout supérieure, en végétation et en production, à la vigne française, traitée par les insecticides ou maintenue (dans les conditions de milieu les plus favorables) par les cultures soignées et par les engrais ;

Cette végétation et cette production sont supérieures à celles de la vigne française de même âge, autrefois plantée dans le même terrain.

La tenue des greffes de six, sept, huit et neuf ans en situations et en terrains divers est irréprochable en ce qui concerne la greffe même. L'alliance du greffon et du sujet — quelles que soient les variétés américaines ou françaises employées — a paru excellente.

L'écart de grosseur entre les sujets et le porte-greffe pour toutes espèces, et à ces divers âges, n'est pas sensiblement plus grand qu'à la fin de la première année du greffage.

Des greffes plantées avec des soudures imparfaites n'ont pas donné de mauvais résultats, mais leur développement a été plus lent.

Dans tous les coteaux de la rive droite de la Garonne et de la Gironde, des deux rives de la Dordogne et dans l'Entre-deux-Mers, la vigne française est mourante et, pour la plus grande étendue arrachée. Tout au plus se conserve t-elle utilement dans les palus et les plaines pro-

fondes et fraîches, ou sablonneuses et sur la série de plateaux silico-argileux à sous sol imperméable qui dominent les petites vallées de l'Entre-deux-Mers.

Les vignes américaines dont la nomenclature suit demeurent, dans la Gironde, suffisamment résistantes au phylloxéra : Riparia, Jacquez, Herbemont, Vialla, York, Cunningham, Noah, Brandt, Canada, Black Défiance.

La résistance de l'Othello n'est pas encore certaine ; celle du Rulander, de l'Elvira et du Senasqua paraît compromise ; enfin celle du Clinton et du Taylor est insuffisante.

Le maximum de végétation des vignes américaines est variable pour chaque région viticole de la Gironde. D'après l'examen des propriétés reconstituées avec résultat, on peut grouper ces régions au point de vue de la végétation de la manière suivante :

1°. Les terrains mélangés d'argile plastique, à sous-sol très argileux sillonné par des infiltrations d'eau, les terrains d'alluvion et les terrains sablonneux profonds et riches ;

2° Les terrains plus ou moins siliceux à sous sol imperméable, que ce sous-sol soit roc, argile ou tuf ;

3° Les terrains secs, qui s'égouttent sur un sous sol imperméable de rocher ou de grave.

La végétation supérieure dans les terrains n° 1 est moyenne dans les terrains n° 2 et relativement faible dans les terrains n° 3.

Toutes les variétés américaines ont à peu près la même végétation dans le même sol, sauf des nuances et sauf quelques exceptions qui constituent les cas de mauvaise adaptation.

Adaptation. — Au point de vue de l'adaptation, dans

les sols profonds et frais, les cépages à grande arborescence sont supérieurs à ceux dont le port est naturellement plus faible.

Dans les sols peu profonds et secs, les cépages à petite arborescence s'écartent moins des dimensions qu'ils acquièrent dans les meilleurs sols et les cépages à grande arborescence sont chétifs, comparés aux dimensions qu'ils ont pu acquérir ailleurs.

Le groupe n° 1 est favorable aux cépages à grande arborescence. Dans les terrains à dominante d'argile, plastique surtout, le Riparia le Jacquez, l'Herbemont. Dans les alluvions et dans les plaines sablonneuses, le Vialla, le Jacquez, l'Herbemont et le Riparia. Dans ces terrains, le Solonis et le York restent plus petits.

Le groupe n° 2 est favorable à tous les cépages américains ; mais lorsque la profondeur est faible sur rocher, l'Herbemont tend à jaunir.

Le Rupestris va bien dans les parties où l'Herbemont se chlorose.

Dans les graves qui se tassent fortement, le York et le Solonis sont mieux adaptés que les cépages à très grande arborescence.

Le groupe n° 3 est favorable au York, au Solonis et sur rocher au Rupestris. Les producteurs directs y viennent bien. Les autres cépages, tout en fournissant une végétation saine, s'écartent trop de leur type primitif.

Les cépages américains greffés ou non greffés, surtout les cépages à grande arborescence, peuvent jaunir dans les sols argileux qui reposent sur un sous-sol imperméable formant cuvette et sur les croupes de sous-sol d'argile, ou de tuf, ou de calcaire friable, mais paraissant imperméable ; ces croupes venant d'ailleurs à peu de distance du

sol ou émergeant de la surface donnent au sol une coloration plus ou moins blanche, même dans la partie où il est de nature foncée, car il y a dans ce cas, par les défonçages, mélange du sol et du sous-sol.

Les cépages qui échappent le mieux au jaunissement sont les producteurs directs; et aussi le Solonis et le York.

Dans le premier genre de terrain, la jaunisse, lorsqu'elle se produit, n'est qu'une affection passagère ; un drainage pour enlever l'eau en excès suffit pour faire disparaître la cause. Dans ces sols le Solonis greffé échappe généralement à cette affection, le Vialla et d'autres cépages peuvent jaunir dans ce cas. Les cépages non greffés y sont beaucoup moins sensibles ; les pieds les plus âgés en souffrent moins ; cette affection n'est pas due à la greffe, car des cépages non greffés jaunissent.

Ces observations restent vraies pour la chlorose intense qui atteint les cépages greffés ou non greffés sur les croupes dont il vient d'être question; mais là de nombreux pieds perdent leur coloration verte sans retour (on n'a pu examiner dans cette situation que des vignes très jeunes.)

Dans tous les terrains à dominante de silice, quelle que fût la nature du sous sol, on n'a eu à constater aucun cas de jaunisse.

Enfin les terrains où la vigne américaine est atteinte de chlorose irrémédiable sont peu nombreux dans la Gironde.

Choix des méthodes de reconstitution. — Le viticulteur qui veut reconstituer ses vignes doitexaminer — la question d'adaptation étant vidée — si, avec son personnel et ses capitaux, il lui est possible d'effectuer sa reconstitution au moyen des transplantations de greffes soudées, car ce procédé donne une régularité immédiate.

1° S'il le peut, il doit chercher un terrain où les greffages sur table et boutures sur boutures puissent réussir, ou planter des boutures américaines en pépinières pour les greffer sur place l'année suivante.

2° S'il ne le peut pas, il doit planter des boutures ou des racinés en place, et greffer sur place à l'été ou au printemps suivants.

Plantations. — Les plantations de boutures des cépages américains non rebelles au bouturage réussissent toujours lorsqu'elles sont faites du 15 avril au 15 mai. Un défonçage et un ameublissement bien faits, l'entretien de l'ameublissement poursuivi par des binages et des hersages répétés rendent le succès absolu.

Les plantations des racinés non greffés se font tout l'hiver dans les terrains argileux ou dans les terrains sablonneux qui s'égouttent. Il serait dangereux de les faire avant le mois de mars dans les sols siliceux à sous-sol imperméable.

Les racinés greffés ne peuvent être plantés sans danger qu'en février et mars.

En pépinière on plante la bouture avec succès et commodément pour l'arrachage ultérieur, en la couchant horizontalement dans un fossé et en relevant verticalement la partie supérieure.

Les défonçages, les façons, le mode de plantation, les engrais, les cultures intercalaires, l'espacement, la taille exercent une influence sur la végétation et la production, mais n'altèrent pas les données générales qui précèdent.

Il est indispensable, pour avoir d'excellents résultats, de faire un bon défonçage au moment de la reconstitution et, à partir de cette première opération, d'apporter de grands soins à l'ameublissement continuel du sol.

Mode de plantation. — Le mode de plantation exerce une influence pendant les quatre ou cinq premières années d'un vignoble en ce sens que les plantations profondes, toutes choses égales d'ailleurs, s'installent moins rapidement que les plantations moyennes ou presque superficielles (la différence est très sensible dans les terrains à sous-sol imperméable ou à infiltrations d'eau) ; que les pieds de vigne greffés sur place ont, à âge égal, une supériorité de végétation et de production sur les vignes transplantées. La différence s'atténue très vite lorsque le terrain est à sous sol perméable et bien défoncé ; elle disparaît généralement à la troisième année.

Fumures. — Chaque variété bien adaptée viendra avec toutes ses qualités essentielles sans fumures, mais celles-ci exercent une influence de degré. On fumera plutôt avec des boues, des terreaux, des fumiers de ferme et des engrais verts.

Les cultures intercalaires doivent être abandonnées.

Au-dela des limites fixées par la richesse, la profondeur et la perméabilité du sol, l'espacement n'augmente pas la végétation de la vigne.

On peut en dire autant de la taille, malgré l'illusion que produisent les résultats des premières années avec les grandes tailles.

De fortes présomptions conduisent à adopter des espacements et une taille presqne aussi réduites que ceux adoptés autrefois pour chaque contrée.

Les plantations doivent être peu profondes, de 35 centimètres au maximum.

Greffage. — Le greffage réussit quel que soit le mode de greffe, de ligature et le mode d'engluement. Les conditions, bien établies par l'expérience, d'exécution de la

greffe, de hauteur de la greffe par rapport au sol nivelé, de buttage, de l'ablation des racines et des autres soins spéciaux, sont connues de tous les viticulteurs.

Le greffage sur table, bouture sur bouture, réussit à 40 0/0 en moyenne, si les greffes sont plantées dans le mois d'avril, en sol profond, meuble et frais.

La strafication n'est pas nécessaire. Le greffage sur racinés réussit dans une proportion plus élevée.

Le greffage sur place réussit, l'opérateur étant sûr, si l'opération est faite dans un sol ressuyé, les circonstances atmosphériques étant d'ailleurs favorables ; cette opération doit être faite, dans chaque terrain, au moment où la décapitation du porte-greffe n'arrêtera pas sa végétation.

Le greffage au printemps sans décapitation du porte-greffe paraît le plus propre à donner de grandes réussites.

Le greffage du 15 août au 20 septembre, pratiqué également sans décapiter le porte-greffe avec des greffons de bois nouveaux, est le complément du greffage du printemps ; il est d'ailleurs possible sur les pieds manqués au printemps ; il réussit ordinairement à 80 0/0.

Les cépages français que l'on doit multiplier dans les vignobles américains sont tous ceux de l'ancien vignoble. Les gros cépages produisent beaucoup plus depuis quelques années que les cépages fins. Mais la prudence exige que l'on multiplie les cépages fins pour profiter des retours de production et de la qualité qu'ils donnent aux vins de la Gironde.

Les producteurs directs susceptibles de donner d'excellents résultats, comme fructification et valeur de leurs produits, sont jusqu'à présent : l'Herbemont, pourvu que le sol soit de moyenne profondeur et l'Othello dans les

parties profondes de l'Entre-deux Mers ; le Noah réussit en tous les terrains.

Le Black-Eagle, le Black-Défiance, le Brandt, le Canada, le Senasqua, le Cornupia, etc. sont encore à l'étude.

Ces conclusions ont donné lieu à diverses observations à la suite des quelles le Congrès a adopté les résolutions qui suivent :

Des communications qui ont été faites en séance publique au Congrès, ainsi que des discussions qui les ont suivies, il résulte que le fait de la supériorité en végétation et en production de la vigne américaine (greffée ou en production directe) sur la vigne française (traitée ou non par les insecticides) en situations identiques, est incontestable.

Néanmoins, cette affirmation, déjà exprimée dans le rapport de la sous-commission des vignes américaines, ne tend pas à rejeter l'emploi des insecticides, pour les propriétés où ils peuvent donner des résultats rémunérateurs.

Il résulte encore de la discussion : que les vignes françaises greffées sur des cépages américains résistants continuent à donner de bons résultats dans le Midi de la France, à l'exception de celles qui ont été plantées dans les terrains plus ou moins blanchâtres, marneux, calcaires ou tufleux ; que partout ailleurs les dépressions de végétation constatées en 1886 sont dues à l'action d'une température exceptionnellement mauvaise, aux excès de taille, au mildew de 1885, ou à des négligences dans les soins à donner aux greffages.

Cette extension à d'autres régions de la France des conclusions relatives à la Gironde doit être complétée par

les observations suivantes, résultant également de la discussion du Congrès :

1° Les cultures intercalaires faites dans les vignes espacées au-delà de deux mètres 50 centimètres entre rangs peuvent être faites sans danger ponr la vigne ;

2° Les producteurs directs, malgré leur infériorité actuelle relativement à la vigne greffée, donnent de sérieuses espérances, surtout à cause de quelques bonnes variétés, à l'étude.

La question du phylloxéra étant vidée, le Congrès a discuté les propositions présentées par la Commission des autres maladies de la vigne. A la suite de cette discussion, les conclusions suivantes ont été adoptées.

Du rapport sur les maladies cryptogamiques et les affections de la vigne autres que le phylloxéra, il ressort :

Pour le Mildew : 1° Que les traitements à la bouillie bordelaise, à l'ammoniure de cuivre et avec le procédé Audoyneau (Eau céleste) ont donné en général de bons résultats ;

Que pour la bouillie bordelaise, le traitement doit être préventif et fait avant l'invasion, c'est-à-dire, à partir des premiers jours de juin ; de plus, qu'un second traitement doit être fait tout de suite après l'apparition du fléau, si, malgré le premier traitement, une invasion nouvelle se produisait ;

2° Que le sulfate de cuivre entrant dans la bouillie bordelaise, doit être vérifié sous le rapport de la pureté ;

Que la chaux entrant dans le mélange, doit être éteinte à l'avance, avant d'être versée dans la dissolution du sulfate de cuivre ;

Pour l'antrachnose : 1° Que le double badigeonnage au sulfate de fer *doit être essayé* en février et mars, quinze jours avant la pousse de la vigne ;

3° Que le badigeonnage à la bouillie bordelaise doit produire un bon effet, en la composant par exception avec 15 pour cent de sulfate de cuivre ;

Que l'acide sulfurique donne de meilleurs résultats que le sulfate de fer employé une seule fois, et qu'il a de plus l'avantage d'éloigner les chenilles ;

Pour la coulure : 1° Qu'il semble d'une manière générale que l'incision annulaire doit être essayée avec précaution, ses résultats étant légèrement contradictoires ;

4° Qu'enfin les abris doivent être recommandés, comme essai, tant au point de vue de la coulure qu'à celui des gelées et des maladies cryptogamiques.

(Extrait de la *Provence agricole*).

LE SUCRAGE DES VENDANGES

La question du sucrage des vendanges a été bien souvent traitée, cependant il me semble utile de la reprendre, car elle est d'un grand intérêt dans tous les cas où la récolte n'a pas atteint le degré de maturité désirable, et surtout depuis que la loi du 29 juillet 1884 en a consacré l'usage.

Le sucrage des vendanges a pour but de donner aux moûts la quantité de sucre que le raisin n'a pu leur apporter, par suite d'une maturation incomplète.

Deux espèces de sucres sont à notre disposition : *le glucose* et *la saccharose*, communément appelée sucre de canne ou sucre de betterave.

Le glucose est souvent employé, et ce serait, en effet, le sucre le plus convenable pour l'amélioration des moûts, par la raison qu'il forme la plus grande part des sucres du raisin, si l'industrie pouvait le donner chimiquement pur, ce qui malheureusement ne peut pas être. Il contient beaucoup de substances étrangères provenant soit des matières premières de fabrication, et qui, en même temps que le sucre fermente, se transformant en alcools amylique, butylique, propylique, et en d'autres produits empyreumatiques, non seulement donnent aux vins une saveur désagréable, mais les rendent nuisibles au point de vue hygiénique ; en outre, du fait de l'épuration, le glucose contient des sels de chaux qui ne sont pas non plus sans inconvénients.

Pour ces motifs, le glucose doit être complètement rejeté, car jamais il ne pourra être livré industriellement à l'état de sucre de raisin pur à un prix qui rende son emploi avantageux.

La saccharose est donc le seul sucre qui peut utilement servir au sucrage. Il y en a plusieurs variétés commerciales : les cassonnades, les poudres blanches ou sucre cristallisé, le sucre raffiné. Les cassonades, par les mêmes causes qui rendent inapplicable le glucose, ne doivent pas entrer dans les cuves ; comme lui, elles sont très impures. On devra toujours leur préférer les poudres blanches ou le sucre raffiné, qui sont de la saccharose parfaitement pure.

Le sucrage des vendanges a généralement lieu à la cuve, soit au moment du foulage, soit après que la fermentation s'est complètement établie. Ce mode de procéder est défectueux. En effet, la saccharose n'est pas, comme le glucose; un *sucre fermentescible*, c'est-à-dire capable de

se transformer en alcool sous l'influence directe des ferments alcooliques ; il doit d'abord subir une modification, être interverti ou dédoublé en un mélange de deux sucres : *le glucose* et la *levulose*, qui sont fermentescibles. L'interversion du sucre de canne se produit très facilement sous l'influence de certains agents, et particulièrement de la chaleur et des acides étendus ; lentement, lorsque l'un de ceux-ci agit seul ; très rapidement, si leur action est combinée.

Ces faits étant posés, voyons ce qui se passe lorsque, sans autre préparation, le sucre est mélangé à la vendange.

La saccharose trouve dans la cuve un liquide acide ; les moûts, et surtout ceux provenant de raisins incomplètement mûrs, sont très riches en acide tartrique ; elle pourra donc s'intervertir, mais très lentement, la chaleur n'étant pas suffisante ; en effet, dans une cuve en pleine fermentation, la température n'est jamais supérieure à 36° et se maintient normalement entre 25 et 30°. Le sucre ne commencera donc à agir que quand la fermentation sera près de sa fin ou complètement terminée et prolongera ainsi l'opération. Le vin n'en sera pas meilleur, au contraire ! restant plus longtemps en contact avec les matières solides en suspension, sa qualité en sera altérée et sa clarification fort retardée. L'inconvénient sera encore plus grand, si le sucrage est fait à la fin de la fermentation tumultueuse ; outre les causes d'altération précédentes, le vin pourra subir des fermentations secondaires, en particulier la fermentation acétique, le sucre ajouté n'ayant pu lui fournir à temps l'alcool nécessaire pour sa conservation.

Toutes ces circonstances fâcheuses sont faciles à écarter, en opérant suivant les données de la science.

Nous avons dans le moût un des agents de transformation de saccharose en sucre interverti, *l'acide tartrique*; l'autre, *la chaleur*, est insuffisant; nous devons donc y suppléer, et dans ce but, voici comment l'opération devra être conduite.

Nous prendrons une certaine quantité de moût, par exemple 100 litres, nous le ferons bouillir et nous y ajouterons, par petites portions, en remuant continuellement, une quantité de sucre insuffisante pour transformer le liquide en un sirop, 40 à 50 kilogrammes environ. Le mélange sera maintenu à l'ébullition pendant une heure et on aura soin d'y ajouter de temps en temps un peu de moût ou d'eau, pour maintenir la masse parfaitement fluide. Ceci fait, le liquide sera complètement refroidi avant d'être versé dans la cuve, sans quoi, on risquerait de détruire le ferment.

La quantité de sucre nécessaire à l'amélioration d'un moût, peut se calculer très facilement au moyen des indications que donne le *gleucomètre*.

Supposons par exemple que cet instrument marque 4° dans un moût; nous savons que ce liquide renferme 1 kil. 500 × 4 = 6 kil. de sucre par hectolitre (1° du gleucomètre correspond à 1,500 de sucre ou à 1° d'alcool par hectolitre) qui donneront, après fermentation, un vin d'un titre alcoolique de 4°. Si nous voulons augmenter de 5° sa richesse en alcool, sachant qu'il faut 1 kil. 500 de sucre pour enrichir d'un degré un hectolitre de vin, il faudra donc employer 1 kil. 500 × 5 = 7 kil. 500 de sucre par hectolitre.

Dans la pratique ce chiffre de 1 k. 500 est un peu faible, il vaut mieux prendre pour les calculs 1 kil. 700 ou 1 kil. 800. Il n'y a d'ailleurs aucun inconvénient à ce qu'il

reste un petit excédent de sucre. Cependant il ne faudra pas oublier qu'il n'est permis d'employer que 20 kil. de sucre par trois hectolitres de vendange, sous le bénéfice de la réduction de taxe accordée par l'article 2 de la loi du 29 juillet 1884.

Telle est la méthode qu'il m'a paru utile de préciser. Elle ajoute, il est vrai, le chauffage préalable d'une partie du moût, au mode plus simple en usage, mais qui ne saurait donner un résultat satisfaisant et complet.

J. de Brevans,
Chimiste au Laboratoire municipal de Paris.

(Extrait du *Journal d'agriculture pratique*).

DU TRAITEMENT DU MILDEW OU ROUILLE DE LA VIGNE

CIRCULAIRE DU MINISTRE DE L'AGRICULTURE, 15 FÉVRIER, 1886.

Depuis plusieurs années, la maladie du mildew s'est répandue dans les vignobles de France et y cause de terribles ravages. Souvent le champignon parasite qui la produit, le *peronospora viticola*, dessèche et fait tomber les feuilles longtemps avant l'époque de la vendange, empêchant ains la maturation des raisins, quand même il n'attaque pas directement les grains eux-mêmes, comme on n'en a eu que trop d'exemples.

En 1884, le mildew a frappé avec une grande intensité, entre autres contrées, la Bourgogne et le Médoc. Dans ces deux pays, sur des territoires renommés, entre tous par 'excellence de leurs vins, des observations très curieuses

et de grandes conséquences ont été faites; l'intensité même du mal a fait apparaître inopinément le remède.

A Beaune, au mois de septembre, on a remarqué, au milieu des champs de vigne déjà dépouillés de leurs feuilles par le mildew, certaines places où des ceps avaient conservé leur verdure et se montraient épargnés, au moins en partie, par la maladie. Partout où cette préservation singulière s'était manifestée, on reconnaissait que la vigne restée saine était accolée à un échalas qui avait été récemment imprégné de sulfate de cuivre en vue de le préserver de la pourriture. Dans les vignes où il y avait une place entièrement garnie d'échalas nouvellement sulfatés, ce que les vignerons de Beaune appellent une boîte, ou bien une ligne entière uniquement munie de ces échalas, la différence entre les ceps qui y étaient liés et le reste de la vigne était marquée de façon à frapper tous les yeux. C'était la première fois que l'on constatait nettement l'action efficace d'un remède sur le développement du peronospora.

L'Administration de l'agriculture saisit toute l'importance de la découverte faite en Bourgogne, et par une circulaire du 7 octobre 1884, le Ministre de l'agriculture la porta à la connaissance des professeurs départementaux d'agriculture, en les engageant à faire et à provoquer des recherches, tant pour contrôler que pour expliquer les résultats obtenus par l'emploi des tuteurs imprégnés de sulfate de cuivre.

Bientôt on proposa de ne point se borner à sulfater les échalas, mais de tremper aussi dans un bain de sulfate de cuivre les liens, cordes, liens de paille et peaux d'osier qui agiraient sans doute d'une façon aussi efficace que les échalas.

Les résultats obtenus à l'aide de ce traitement, en 1885,

tant dans les environs de Beaune que dans les cultures expérimentales effectuées dans le département de Lot-et-Garonne, ont été pleinement satisfaisants.

Mais on ne s'est pas borné à placer près des vignes des objets imprégnés de sulfate de cuivre, on a tenté de répandre directement sur leur feuillage une dissolution très étendue de ce sel, soit simplement avec un petit balai, soit d'une façon bien plus parfaite, au moyen d'un pulvérisateur qui fait de la solution un nuage qui se dépose uniformément sur les feuilles.

D'assez nombreux essais ont été faits dans cette voie, en 1885, sur divers points de la France, en employant des solutions de sulfate de cuivre plus ou moins étendue.

En Bourgogne, on a obtenu de très bons résultats en répandant au pulvérisateur une solution à 5 p. 0/0 de sulfate de cuivre. Des traitements analogues ont été faits également avec grand succès dans les départements de la Dordogne, de la Gironde et de Lot et-Garonne. On y a fait usage d'une solution à 10 p. 0/0, mais il est certain que la quantité de sulfate de cuivre aurait pu être réduite sans inconvénient à la dose employée dans la Côte-d'Or.

En Bourgogne, on est allé bien plus loin encore ; on a employé pour l'aspersion des vignes une solution qui ne contenait que 3 grammes de sulfate de cuivre par litre, soit 3 millièmes. Malgré cette si petite proportion du sel de cuivre, l'action du traitement paraît avoir été excellente.

On sait depuis longtemps combien est puissant le pouvoir toxique du sulfate de cuivre les spores germantes de la carie des blés. MM. Millardet et Gayon, dans une récente communication qu'ils ont faite à l'Académie des sciences, ont annoncé que ce pouvoir toxique est sur la germination des conidies du peronospora bien plus grand

encore qu'on ne le soupçonnait. Dans leurs expériences de laboratoire, ils ont trouvé qu'une solution contenant deux ou trois dix millionièmes de cuivre rend impossible le développement régulier des corpuscules reproducteurs du parasite.

En 1884, tandis qu'en Bourgogne on remarquait pour la première fois l'influence des échalas trempés dans le sulfate de cuivre, dans le Médoc, aux environs de St-Julien-de-Panlhac, de Margaux, etc., on constatait, dans les vignes aussi fortement attaquées cette année-là qu'elles ne l'avaient jamais été par le mildew, que les bords des pièces de vignes, qu'il est d'usage dans ce pays d'asperger, le long des routes, d'un liquide formé d'un mélange de sulfate de cuivre dissous et de lait de chaux pour les protéger contre les maraudeurs, conservaient leurs feuilles, tandis que partout ailleurs les ceps en étaient entièrement dépouillés.

Instruits par ce qu'ils avaient vu en 1884, plusieurs propriétaires ou régisseurs de domaines dans le Médoc essayèrent, en 1885, dès que le mildew reparut dans leurs vignes, d'appliquer plus en grand le remède inespéré dont l'efficacité s'était manifestée à eux l'année précédente.

Partout on obtint un plein succès. Les vignes traitées n'ont pas perdu leurs feuilles et leurs raisins ont pu mûrir complètement.

Le traitement s'est fait dans le Médoc de la façon suivante: dans une solution contenant, pour 100 litres d'eau, 8 kilogrammes de sulfate de cuivre, on verse un lait de chaux contenant environ 15 kilogrammes de chaux ; il se produit alors dans le mélange un précipité d'un blanc bleuâtre qui reste en suspension dans le liquide et qui contient une combinaison de cuivre à peu près insoluble et à l'état d'ex-

trême division. On verse ce liquide dans des pots que portent les ouvriers chargés du traitement. Ils aspergent les vignes à l'aide de petites verges de bruyère qu'ils plongent dans le liquide et secouent à droite et à gauche sur les feuilles, en suivant les lignes de vignes à reculons pour ne pas se tacher. Ils ont soin de ne pas asperger les grappes. On voit après leur passage de nombreuses taches bleuâtres déposées ça et là sur la face supérieure des feuilles de vignes ; cela suffit pour arrêter les progrès du mildew. Plus le traitement est fait tôt, plus la préservation est complète.

D'après MM. Millardet et Gayon, le cuivre employé pour le traitement se trouve dans la liqueur à l'état d'hydrate d'oxyde ; ce corps est généralement considéré comme insoluble. Cependant, d'après les expériences de M. Gayon, il peut se dissoudre en partie dans l'eau chargée d'acide carbonique, et mieux encore de carbonate d'ammoniaque. Cet hydrate d'oxyde de cuivre se trouve à la surface des feuilles de vigne sous forme de très petits granules autour desquels se dépose une croûte calcaire. Bien que fort peu soluble, cette poussière d'hydrate de cuivre fournit cependant à l'eau de la rosée et de la pluie la minime quantité de cuivre nécessaire pour enrayer le développement des conidies que le vent dépose à la surface des feuilles.

Ce produit de la réaction de la chaux sur le sulfate de cuivre qui, dans le traitement que l'on fait dans le Médoc, est répandu par aspersion avec l'eau dans laquelle il est en suspension, peut être produit sous forme de poudre sèche et répandu sur les vignes à l'aide de la boîte à soufrer du Midi, de façon à former un nuage qui se dépose sur les feuilles comme la fleur de soufre que l'on emploie pour le traitemeet de l'oïdium.

La préparation de cette poudre est due à un vigneron des environs de Beaune, nommé Louis Podechard. Les résultats obtenus de son emploi, sur quelques pièces de vigne, ont été trouvés remarquables par toutes les personnes qui les ont visitées. Il y aura intérêt à en faire emploi l'an prochain sur une plus large échelle.

Pour préparer cette poudre, M. Podechard fait dissoudre dans l'eau de sulfate de cuivre, dans la proportion de 20 kilogrammes de sel de cuivre pour 50 kilogrammes d'eau. Pour cela il faut chauffer légèrement l'eau ; on emploie la solution dès qu'elle a pris la température de l'air ; on pense d'ailleurs que l'on pourrait sans inconvénient réduire la proportion du sulfate de cuivre et ne pas dépasser la saturation à froid.

La solution de sulfate de cuivre ainsi obtenue est versée sur de la chaux grasse délitée à l'air ; pour éviter l'écoulement du liquide, on entoure l'aire qui reçoit la chaux d'un bourrelet de cendres non lessivées ; vingt quatre heures après on ajoute du soufre trituré à la chaux et on mélange avec soin cette poudre que l'on passe enfin à travers un crible à maille de 3 millimètres. On peut la préparer plusieurs mois avant de l'employer.

Le grand avantage de cette préparation est que, tout en donnant le cuivre dans un état complet de division et dans une combinaison à peu près insoluble, comme cela a lieu dans le traitement du Médoc, son emploi ne demande aucun transport d'eau dans les vignes, et sa répartition sur les feuilles peut se faire rapidement et avec toute la perfection désirable. Une femme peut traiter en 9 heures un demi hectare de vigne.

Les matières qui entrent dans la poudre Podechard y sont dans la proportion de :

100 kilogrammes de chaux délitée ;
20 kilogrammes de sulfate de cuivre ;
10 kilogrammes de soufre ;
15 kilogrammes de cendres ;
50 kilogrammes d'eau.

Enfin, parmi les traitements faits avec succès contre le mildew, on a cité encore l'emploi du lait de chaux contenant 2 à 3 0/0 de chaux caustique et répandu à plusieurs reprises, à l'aide d'une petite pompe à main, sur les feuilles de vignes, de façon à les recouvrir d'une couche de chaux carbonatée, que l'on renouvelle chaque fois qu'elle est entraînée par les pluies.

Les feuilles, sous cette croûte calcaire, auraient conservé une végétation active et résisté au mildew.

Il sera intéressant de répéter cette expérience l'an prochain, et de façon à pouvoir comparer l'effet de la chaux seule à celui des mélanges de chaux et de sels de cuivre.

En résumé, il semble établi par les expériences faites en France cette année que les sels de cuivre, soit très solubles comme le sulfate, soit presque insolubles comme le précité produit par l'action de la chaux sur le sulfate de cuivre, sont des remèdes très efficaces contre le mildew. La chaux seule répandue à l'état de lait de chaux sur les feuilles a produit aussi, assure-t-on, de bons résultats. Il sera très utile d'étudier expérimentalement, l'an prochain, dans les conditions de climat les plus diverses, la valeur relative de ces divers remèdes et d'établir quels sont les plus efficaces et les plus économiques.

Le Ministre de l'Agriculture,
JULES DEVELLE.

VENTE D'ARBRES

1886-1887

Les arbres dont la Société d'agriculture dispose, dans sa pépinière située à Mende, pour être vendus à l'automne de 1886 et au printemps de 1887, sont ceux désignés ci-après, avec indication de leurs prix :

Arbres forestiers et d'ornement

Acacia commun, tige, le pied..... de 0 fr. 30 à	»	60
Frêne commun..	»	60
Mérisier à grappe, de Virginie.....	»	40
Peuplier blanc, de Virginie et d'Italie.....	»	50
Platane, tige.....	1	»
Saule osier, le pied.....	»	15
Sophora.....	»	60
Thuya.....	1	»
Tilleul.....	»	75
Epicéa.....	0	75

Arbres fruitiers.

Abricotier mi-vent, greffé sur prunier.....	1	»
— greffé, tige, 1er choix	1	25
— greffé, tige, 2e choix.....	1	»
Sauvageon, 2e choix.....	»	50

Commun.
Gros précoce.
Pêche ou de Nancy.
Pêche ou royal.

Vert muscat de Vaucluse.
Amande douce de Provence à feuilles panachées.

Amandier, greffé, à coque tendre, tige.....	1	»
— — gros fruit....	1	»
Amandier Sauvageon.	»	40

Cerisier à fleurs doubles, tige	1	»
— greffe sur franc	1	25
— sur Sainte-Lucie, haute tige	1	»
— — nain	»	75
— Sauvageon, tige	»	75

Bigarreau à gros fruit noir.
— Napoléon
— de mai.
— Elton.
Guigne noir luisante.
— marbrée.
Griotte de Montmorency.
— Montmorency à courte queue.
Griotte excellente tardive.
— Impératrice Eugénie.
— Reine Hortense.
— Belle de Ribeaucourt.
— Belle de Kleparow ou belle polonaise.

Cognassier commun, le pied	»	50
— de Portugal, greffé	»	75
Framboisier a fruit couleur de chair et des 4 saisons (les 25 pieds)	1	50
Merveille des 4 saisons, le pied	»	20
Grosellier à grappes et à maquerau	»	25
Néflier à gros fruit, tige	»	75
Noisetier aveline et grosse ronde, le pied	»	30
Noyer, tige, le pied (le commun)	»	60
— (le tardif)	1	»
Pêcher, greffé, le pied (selon la forme) 0 fr. 50 à	»	60
— sauvageon —	»	50

Admirable jaune.
Chevreuse hâtive.
Belle de Vitry.
Bon ouvrier.
Brugnon violet.
— de Malte.
— de Syrie.
Grosse mignonne.
— hâtive.
— Incomparable en beauté.
Pavie de Pompone.
Pourpre hâtive.
Teton de Venus.

Poiriers greffés sur franc, tige, 1er choix, le pied.	1	50
— — — les dix.	12	50
— — 2e choix, le pied.	1	»
— — quenouille et espalier.	»	75
— — — 2e choix.	»	50
— greffé sur cognassier	»	60

Poirier sauvageon, tige, 1er choix.....	1	»
— — 2e choix.....	»	75
— — mi-vent, 1er choix.....	1	»
— — — 2e choix.....	»	75
— sauvageon, 1er choix (50 pieds).....	45	»

Fruits d'été.

Bergamotte d'été.
Beurré Giffard.
Duchesse de Berry d'été.
Doyenné de juillet.
Epargne.

Fruits d'automne.

Beurré Hardy.
— Clairgeau.
— Diel.
— d'Amanlis.
— d'Apremont.
— Boubeault.
— Gris.
Williams.
Bonne-d'Esée.
Bon-Chrétien-Napoléon.
Délices de Louvenjoul.
Doyenné blanc.
Doyenné gris ou roux.
Duchesse d'Angouleme.
Epine du Mas.
Frédérick de Wurtemberg.
Jalousie de Fontenay.
Louise-Bonne-d'Avranche.
Saint-Michel archange.
Saint-Nicolas.
Seigneur.
Van-Mons-Léon-Lecler.
Etc., etc.

Fruits d'hiver.

Bergamotte Crassane.
— Fortunée.
— Esperen.
Beurré d'Aremberg.
— d'Ardempont.
— de Luçon.
— Millet.
Bon-Chrétien-de-Rance.
Bon-chrétien d'hiver.
Doyenné d'Alençon.
— d'hiver.
Joséphine de Malines.
Orpheline d'Engien.
Passe-Colmar.
Triomphe de Jodoigne.
Etc., etc.

Fruits à cuire.

Belle Angevine.
Catillac.
Martin sec.

Pommier greffé sur franc, tige, 1er choix.....	1	50
— — — les dix.	12	50
— — 2e choix.....	1	25
— — — les dix.	10	»
— — quenouille et espalier.	»	75
— — — 2e choix.	»	50
— greffé sur doucin ou sur paradis.....	»	65

Pommier greffé sauvageon	1	»
— — 2e choix	»	75
— — 50 pieds, 1er choix	45	»

Fruits d'été.

Capucine de Tournai.
Carlo moski.
Rambour d'été.
Etc.

Fruits d'automne.

Pomme d'Eve.
Grand Alexandre.
Joséphine.
Pauline de Vigny.
Eté.

Fruits d'hiver.

Api gros.
Api petit.
Belle de Saumur.
Calville blanc d'hiver.
— rouge d'hiver.
— d'Angleterre.
— de Saint-Sauveur.
Domine.
Fenouillet gris.
Fenouillet jaune.
Reinette franche.
— du Canada, blanche.
— du Canada, grise.
— Dorée.
— d'Angleterre.
— de Douai.
— Royale.
Etc.

Prunier greffé, tige, le pied	1	»

Drap d'or d'Esperen.
Ile verte.
Jefferson.
Monsieur.
Monsieur d'octobre.
Pond's seellings.
Reine-Claude blanche.
— verte.
— d'oullins.
— violette.
Sainte-Catherine.
Etc.

Sorbier domestique, le pied	»	75
Vignes américaines de semis. Différentes espèces en boutures enracinées, le mille	30	»

NOTA. — Pour les achats d'arbres, s'adresser au pépiniériste de la Société, à Fontanille, près Mende.

En vue d'éviter les difficultés de recouvrement de créances, la Société a décidé que toute livraison serait faite au comptant sur un récépissé détaché d'un registre à souche.

PRIX DES GRAINS, PAR HECTOLITRE, D'APRÈS LES MERCURIALES DES MARCHÉS DU DÉPARTEMENT DE LA LOZÈRE. — AOUT 1886.

ARRONDISSEMENTS	DÉSIGNATION DES MARCHÉS	FROMENT		MÉTEIL		SEIGLE		ORGE		AVOINE	
		1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.
FLORAC	Florac	18 50	18 50	16 »	16 »	13 50	13 50	13 50	13 50	7 50	7 50
	Meyrueis	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
	Pont-de-Montvert	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
MARVEJOLS	La Canourgue	16 85	16 85	14 45	14 45	11 70	12 »	11 70	11 70	» »	» »
	St-Chély-d'Apcher	» »	» »	» »	» »	13 50	13 50	» »	» »	» »	» »
	Marvejols	17 85	17 85	» »	» »	15 »	15 »	» »	» »	» »	» »
	Serverette	» »	» »	» »	» »	14 50	14 50	» »	» »	» »	» »
MENDE	Langogne	» »	» »	» »	» »	13 »	13 25	9 50	9 50	8 50	8 50
	Mende	18 75	18 75	17 »	17 »	15 »	15 »	11 60	11 »	9 »	8 75
	Villefort	» »	» »	» »	» »	14 »	14 »	14 »	11 »	9 »	9 »
	Prix moyen	17 98	17 38	15 81	15 81	13 77	13 84	11 46	11 34	8 50	8 43

PRIX DES GRAINS, PAR HECTOLITRE, D'APRÈS LES MERCURIALES DES MARCHÉS DU DÉPARTEMENT DE LA LOZÈRE. — SEPTEMBRE 1886.

ARRONDISSEMENTS.	DÉSIGNATION DES MARCHÉS.	FROMENT.		MÉTEIL.		SEIGLE.		ORGE.		AVOINE.	
		1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.
FLORAC	Florac	18 50	18 50	16 »	16 »	13 50	13 50	13 50	13 50	7 50	7 50
	Meyrueis	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
	Pont-de-Montvert	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
MARVEJOLS	La Canourgue	17 54	17 54	15 15	15 15	12 50	12 50	7 80	7 80	7 80	7 80
	St-Chély-d'Apcher	» »	» »	» »	» »	14 »	14 »	» »	» »	» »	» »
	Marvejols	17 85	17 85	» »	» »	15 »	15 »	» »	» »	» »	» »
	Serverette	» »	» »	» »	» »	15 »	15 »	» »	» »	» »	» »
MENDE	Langogne	» »	» »	» »	» »	14 »	14 »	9 50	9 50	8 50	8 50
	Mende	18 75	18 75	17 »	16 50	15 »	15 »	11 60	11 »	8 75	8 75
	Villefort	» »	» »	» »	» »	14 »	14 »	11 »	11 »	9 »	9 »
	Prix moyen	18 16	18 16	16 05	16 05	14 12	14 12	10 48	10 56	8 31	8 31

SÉANCE DU 11 NOVEMBRE 1886.

Présidence de M. MONTEILS, Président.

Présents : MM. de Lescure, vice-président ; l'abbé Bosse, secrétaire général, l'abbé Boissonade, Boyer, l'abbé Boissier et Dumas.

Lecture et adoption du procès-verbal de la précédente séance.

M. le Président dépose sur le bureau :

Une lettre de M. le Président du Syndicat général de l'Union nationale du commerce et de l'industrie relative au Congrès auquel sont conviés les délégués de toutes les Chambres syndicales de France, des Sociétés industrielles ou commerciales et des Chambres de commerce françaises à l'étranger ;

Une circulaire de M. le Directeur de la Société de vulgarisation au sujet du Musée industriel et commercial de Toulouse qui organise une exposition permanente des inventions brévetées, perfectionnements et produits nouveaux ;

Une lettre du bureau du Syndicat de la Presse économique et professionnelle dont M. Chevreul a accepté la présidence d'honneur. Cette lettre a pour but de recueillir des adhésions à la grande cause de l'union économique.

La Société donne acte à M. le Président du dépôt de ces divers documents.

— M. le Président communique à la Société une lettre de M. l'Inspecteur d'académie adressée à M. le Préfet et lui transmettant un mémoire présenté par M. Mathieu, instituteur à St-Léger-de-Peyre, traitant divers sujets d'agriculture, d'horticulture et indiquant des procédés pour la destruction des insectes nuisibles et la protection des insectes et animaux utiles.

M. l'Inspecteur d'académie signale à l'attention de la Société le travail de cet instituteur et estime qu'une récompense honorifique lui soit décernée.

M. le Préfet, ajoute M. le Président, lui a transmis la lettre de M. l'Inspecteur d'académie et le mémoire précités en émettant un avis conforme à ses propositions.

En conséquence, M. le Président demande à la Société d'émettre son avis sur la décision à prendre à ce sujet.

Après la lecture du mémoire précité, la Société regrette que ses ressources pécuniaires ne lui permettent point de voter en faveur de M. Mathieu une récompense digne du travail important qui lui a été soumis, mais elle lui vote des félicitations et charge son Président de les lui transmettre par l'intermédiaire de M. le Préfet en appelant la bienveillante sollicitude de ce haut magistrat sur cet estimable instituteur.

COMMISSION DE LA PÉPINIÈRE.

M. le Secrétaire général fait part à la Société des résolutions prises par la Commission de la pépinière.

Elle a décidé de maintenir l'ancien réglement,

mais d'en exiger la rigoureuse application de la part du pépiniériste.

Une surveillance active, incessante sera exercée par les membres de la Commission, afin que la pépinière remplisse bien le but que la Société se propose et que l'administration supérieure désire en compensation des subventions qu'elle lui alloue.

La Société approuve.

— M. le Président communique une lettre de M. le Ministre de l'instruction publique et des cultes par laquelle il demande quelle est l'époque la plus favorable pour les réunions annuelles des Sociétés savantes à la Sorbonne.

La Société estime, ainsi qu'elle en a déjà exprimé l'avis dans l'une de ses précédentes séances, que l'époque la plus favorable à ces réunions lui semble être celle des vacances de la Pentecôte, et elle charge M. le Président de vouloir bien transmettre cet avis à M. le Ministre.

— La Société vote des remerciements à M. Nègre pour l'envoi qu'il a bien voulu lui faire d'un panier de haricots de Prédonne de Bercy.

NOMINATIONS.

M. le baron de Framond, de Saint-Lambert et M. Déjean, docteur-médecin, conseiller général de la Lozère, sont nommés membres associés de la Société.

M. Dumas, membre associé, résidant à Mende, est nommé membre titulaire.

DÉFONCEMENT ET PRÉPARATION DU TERRAIN

POUR LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE

Autrefois, quand il s'agissait de créer un vignoble et qu'on voulait le faire dans de bonnes conditions, on avait reconnu l'utilité de pratiquer un bon défoncement ; la nécessité en est encore plus grande aujourd'hui avec les vignes américaines. Celles-ci en effet, comme tout le monde le sait maintenant, sont généralement plus exigeantes, sous le rapport du défoncement et de la qnantité d'engrais, que ne l'étaient jadis nos anciens cépages européens.

Après avoir choisi le terrain le mieux approprié au cépage adopté pour la reconstitution du vignoble, il conviendra donc de défoncer aussi profondément que le permettra la nature du sous-sol et aussi de l'instrument dont on pourra disposer. On emploie généralement pour cet usage l'une de ces fortes charrues défonceuses, remorquée par trois ou quatre paires de bœufs, et pouvant pénétrer à 0 m. 40 ou même 0 m. 50 de profondeur ; telle est, par exemple, la charrue de M. Soula, de Garons, ou celle de M. Vernette, de Béziers, ou encore quelques autres bons instruments de même nature que l'on trouve aujourd'hui facilement chez nos meilleurs constructeurs d'outillage aratoires.

Les viticulteurs soigneux devront bien se garder de pratiquer le défoncement quand le sol est encore trop humide et à plus forte raison quand il est détrempé par les pluies. La terre gâchée ne profite guère à la végétation, et celle-ci se ressent fort longtemps d'un labour ainsi opéré intempestivement. Il convient donc d'attendre que le ter-

rain soit bien ressuyé, ce qui exigera plus ou moins de temps, selon l'état de perméabilité du sol et du sous-sol. On jugera le moment favorable, quand on verra que la terre ne se colle pas aux instruments et qu'elle s'en détache sans les mouiller.

C'est pendant la saison d'été, et surtout quand on le peut pendant les mois de juin et de juillet, que les défoncements se pratiquent avec le plus de profit. Le sol ainsi soulevé est placé pendant tout le reste de l'été dans d'excellentes conditions d'aération ; le soleil le réchauffe de ses rayons et les agents chimiques contenus dans l'atmosphère pénètrent facilement dans sa profondeur en enrichissant toutes ses parties. Aussi l'été est-il autant que possible choisi de préférence pour effectuer les défoncements. Si, toutefois, l'état trop dur du terrain ne permettait pas de pratiquer l'opération pendant la saison la plus favorable, il faudra bien attendre forcément que les pluies aient rendu le sol plus malléable. C'est dans ce cas surtout qu'on sera exposé à opérer avec un terrain trop humide, et qu'il sera nécessaire alors de tenir compte des prescriptions recommandées en pareil cas.

Quoique le défoncement soit opéré dans un sol bien ressuyé, on remarquera néanmoins, dans la plupart des cas, que certaines parties du terrain sont plus humides que tout le reste, et parfois même la différence sera très sensible. Tandis que l'opération considérée dans son ensemble s'effectuera très convenablement, on observera tout de même quelques points isolés et souvent très circonscrits qui seront beaucoup plus humides et à travers lesquels l'instrument coupera des tranches reluisantes dont il aura plus de peine à se dégager. Ce sera le signe que dans ces parties le sous-sol est beaucoup moins perméable, et que

celui-ci se trouve par conséquent dans de moins bonnes conditions pour la culture de la vigne. Si l'on marquait ces endroits, de manière à les reconnaître plus tard avec certitude, ce serait probablement là que commencerait à se manifester cette chlorose persistante qui a inquiété cette année les viticulteurs et dont ils se sont préoccupés avec juste raison.

Une fois le sol convenablement défoncé, il faudra le rendre meuble et le niveler. Ce sont des opérations bien connues de tout le monde et qui ne comportent aucune explication particulière ; elles devront se pratiquer à l'automne ou en hiver, quand l'état du terrain le permettra, en se gardant bien de les faire tant que le sol est encore trop humide. On sera prêt alors à effectuer la plantation qui s'effectuera dans les meilleures conditions possibles, si l'on a observé toutes les prescriptions préalables, qui sont exigées en pareil cas et qu'il est nécessaire de ne pas négliger.

Félix Sahut,
Vice-Président de la Société d'horticulture
et d'histoire naturelle de l'Hérault.

(Extrait du *Journal de l'Agriculture.*)

L'ENGRAISSEMENT A L'ENTONNOIR

Il y a deux manières bien différentes d'envisager l'engraissement des volailles. Pour le plus grand nombre il ne s'agit que d'obtenir un poulet bien en chair pour avoir, une fois ou deux par semaine, un rôti présentable. C'est l'emploi de la production ordinaire de la maison, quatre-

vingts ou cent poulets tout au plus, élevés autant par distraction, pendant la belle saison, que dans un but de spéculation.

Dans ce cas, l'engraissement à l'épinette est tout indiqué, c'est le seul pratique, et le seul généralement adopté.

Tout autre est l'engraissement industriel ayant pour objectif la production de la viande pour la consommation; c'est celui que visent tous les fermiers portant chaque semaine leurs volailles grasses au marché, ainsi que les éleveurs industriels qui engraissent plusieurs milliers de poulets par an, pour approvisionner les halles de Paris ou les marchands de comestibles des grands centres.

Là deux modes d'opérer sont en présence : l'engraissement mécanique réservé aux capitalistes, le gavage à la main avec des pâtons ou à l'entonnoir pratiqué de temps immémorial par tous les paysans.

Pour être primitif, le gavage a l'entonnoir surtout, n'en est pas moins pratique et économique. On ne connait pas d'autre méthode dans toute la contrée de Houdan dont la réputation de volailles grasses n'est plus à faire et dont la production suffit pour approvisionner une partie de la capitale.

Nous ne saurions donc trop recommander l'usage de l'entonnoir aux éleveurs manquant des capitaux nécessaires pour aborder l'emploi des gaveuses mécaniques et visant un bénéfice certain et immédiat.

Pour pratiquer ce mode d'engraissement la mise de fonds se borne 1 fr. 50 prix de l'entonnoir spécial. Comme local, une étable ou une écurie inoccupée suffit, pourvu que celle-ci soit assez bien close pour ne pas laisser pénétrer le froid, et puisse être facilement aérée.

L'obscurité complète, recommandée par tous les vieux praticiens est inutile, sinon nuisible, mais il convient de n'avoir qu'un jour très modéré et venant du haut, pour que les poulets ne soient pas distraits par ce qui se passe au dehors. Il est même bon qu'ils soient assez éloignés pour ne pas entendre trop distinctement tous les bruits de la basse cour.

Le local choisi est divisé, au moyen d'une barrière mobile munie d'une petite porte, en deux parties égales, et le sol est recouvert d'une épaisse couche de litière bien sèche. L'aménagement ainsi terminé, on choisit dans la basse-cour les poulets destinés à l'engraissement. Ce sont toujours les mieux portants et les plus en chair qu'il faut prendre ; un poulet maigre n'engraisserait pas. On attrape ceux ci le soir dans leur poulailler au moment où ils viennent de se coucher, de façon à n'avoir pas à les poursuivre et à les effrayer inutilement, puis on les enferme dans une des parties du local aménagé pour eux, sans mettre de perchoir à leur disposition. Le nombre de poulets ainsi réunis ne doit pas dépasser 100 à 150 : une trop grande agglomération serait nuisible. Quant à l'espace, il n'est pas nécessaire qu'il soit plus de deux à trois fois supérieur à celui qu'occupent les poulets entassés les uns à côté des autres.

Un bac plein d'eau très propre ou de petit lait frais doit être constamment à la disposition des prisonniers.

On ne donne que deux repas par jour, composés d'une pâtée de farine d'orge et de maïs en proportion égale, (farine blutée bien entendu) délayée dans du petit lait. La pâtée doit être assez claire pour passer facilement dans l'entonnoir. Elle ressemble à la pâte que l'on emploie pour des beignets ou des crêpes.

Pour donner le repas, le nourrisseur entouré d'un grand

tablier s'assied et tient le poulet serré entre ses jambes. De la main gauche il allonge son cou tout en passant deux doigts de chaque côté du bec pour le maintenir ouvert, de la main droite, il introduit l'entonnoir jusqu'au fond du gosier de façon à ce que la douille disparaisse complètement et que la partie évasée de l'entonnoir, venant s'appuyer sur le côté du bec et en même temps sur le doigt de l'opérateur, se tienne seul en équilibre. Saisissant alors une cuillère à pot placée à sa portée dans le récipient contenant la pâtée, il en verse lentement le contenu dans l'entonnoir.

Le poulet ainsi gavé est aussitôt replacé dans la partie vide du local sur de la paille fraîche.

Chaque jour la dose est augmentée, mais on aura soin avant d'administrer le repas, de vérifier si la digestion a été complète, en s'assurant que la gave est totalement vide. S'il reste la moindre quantité de nourriture non digérée, il faut attendre au lendemain avant de rien ingérer de nouveau. Le repas terminé, on enlève la litière sur laquelle les animaux viennent de séjourner et on la remplace par de la paille sèche et ainsi de suite à chaque repas.

Une femme habile peut gaver facilement cent poulets à l'heure. En une demi heure elle doit préparer la pâtée et changer la litière. L'entretien de cent sujets ne lui demande pas plus de trois heures par jour.

L'engraissement dure de 17 à 21 jour. au maximum et ne coûte pas plus, les soins compris. de 1 fr. 25 à 1 fr. 50 par tête. Il donne une plus-value minimum de 3 fr. à chaque bête.

C'est à notre avis, la spéculation la plus avantageuse de la basse cour.

A. Buret.

(Extrait du *Journal l'Aviculteur.*)

TRAITEMENT DE LA DIPHTHÉRIE DES POULES

On sait qu'il existe chez les oiseaux et plus particulièrement chez nos espèces domestiques une maladie épidémique connue sous le nom de diphthérie et caractérisée par la présence de fausses membranes sur un ou plusieurs des organes suivants : cavités nasales, larynx, sacs aériens, langue, pharynx, œsophage, jabot, intestin.

Chez la poule, qui va nous occuper ici plus particulièrement, les lèsions commencent habituellement par les muqueuses du voile du palais, des fosses nasales, et la conjonctive ; mais elle peut envahir en outre les sacs aériens, le tissu conjonctif de l'orbite, former des tumeurs sous la peau et s'étendre jusqu'à la muqueuse intestinale.

Sur la muqueuse, qui, à l'état normal est de couleur rosée, on voit apparaître des plaques d'un rouge foncé, qui ne tardent pas à être recouvertes d'une fausse membrane épaisse et de couleur jaune clair.

Le traitement suffisamment prolongé par les vapeurs et les fumigations térébenthinées est le traitement par excellence de la diphthérie des poules.

Un moyen simple pour appliquer ce traitement consiste à verser dans un vase une certaine quantité d'essence de térébenthine, et à placer ce vase sur un fourneau portatif que l'on chauffe légèrement et que l'on a soin de laisser constamment dans les salles occupées par les individus malades.

On peut également suspendre dans les salles des linges ou des éponges imbibés d'essence. Dans un cas comme dans l'autre, il faut naturellement avoir soin de maintenir fermées les ouvertures des salles

Lorsqu'il ne reste plus qu'une faible quantité d'essence de térébenthine dans le vase à évaporation, on y met le feu, et, en quelques secondes, la salle se remplit d'une fumée noire et épaisse. On y peut produire deux fois par jour cette combustion d'essence de térébenthine.

BENOIST frères.

(Extrait du *Bulletin de la Société académique d'agriculture, belles-lettres, sciences et arts de Poitiers.*)

LE CHOU ASPERGE

Cette variété a une qualité qui, si elle était connue, la ferait répandre promptement et apprécier de tous : elle se consomme à une époque où tous les autres choux font complètement défaut.

Le nom d'*asperge* lui a été donné, non à cause de sa forme, qui est celle de tous les choux en général, mais parce que les tiges qui supportent les fleurs sont moelleuses, tendres et que, cuites, elles rappellent par leur forme et leur goût l'asperge si connue. Cette variété est très estimée en Angleterre, où, avec le chou-marin, *Crambe maritima*, L., ils forment le plat national paraissant sur la table du pauvre aussi bien que sur celle du riche.

Sa culture est des plus faciles, il résiste aux hivers les plus rigoureux. Je le sème en avril-mai, en terrine, et je repique les jeunes plantes en pépinière pour les mettre en place du 16 juillet au 15 août, espacées entre elles de 50 à 70 centimètres. Cette plantation faite sur un terrain bien préparé, quelques arrosages seulement suffiront dans es derniers mois de l'été. Quelques sarclages en automne,

si besoin est, seront les seuls soins à donner aux plantes dont la récolte commence en février pour se terminer en avril.

D'où vient le chou-asperge? Je l'ignore. Je l'ai cultivé pour la première fois en 1872 1873. Il n'avait pas grainé et je n'avais plus de semences; il m'avait été impossible d'en retrouver la trace avant 1883, époque à laquelle je reçus un catalogue d'Angleterre où cette Crucifère était annoncée. Depuis deux ans, je cultive avec succès ce chou, qui, je l'espère, ne tardera pas à se répandre. — Delanoue, jardinier à la Fontaine-Saint-Cyr. *Bull. de la Soc. Tourangelle d'horticulture.*

PRODUCTION DE BELLES POMMES DE TERRE

« Lorsque mes touffes de pommes de terre ont dix centimètres de haut, dit M. Fleury de Verneuil, l'auteur du procédé, j'enlève toutes les tiges de la circonférence qui sont les moins vigoureuses et je n'en laisse qu'une ou deux au centre Ces deux tiges suffisent pour alimenter les tubercules. La sève n'est pas gaspillée par des tiges inutiles et les tubercules deviennent énormes et plus nombreux que par le système ordinaire. »

Une médaille d'or a été obtenue par M. Fleury à l'exposition de Blois, pour un lot de gros tubercules obtenus par ce procédé.

Avis aux cultivateurs qui veulent augmenter leur rendement en pommes de terre.

(Extrait *du Bulletin de la Société d'horticulture de la Côte d'Or.*)

CULTURE DE L'ÉPINARD ET DE SES SUCCÉDANÉS

L'Epinard est regardé par les hygiénistes comme un légume laxatif, de là, sans doute, ce surnom de balai de l'estomac, qui lui a été donné. Quoique peu nourrissant et presque insipide, sa saveur est douce et agréable et c'est un légume universellement recherché.

La médecine nous dit qu'il a au printemps une action bienfaisante sur le sang : il est fréquemment recommandé comme légume aux malades et aux estomacs faibles, à cause de sa digestion facile, ainsi qu'aux personnes qui ont une vie sédentaire. On l'emploie encore quelquefois comme émollient en cataplasmes.

L'épinard est annuel, quelquefois bisannuel par la culture ; il est ordinairement dioïque, c'est-à-dire à fleurs unisexuées : les mâles étant portés par certains pieds et les femelles par d'autres ; il est quelquefois polygame, et dans ce cas le même pied porte des fleurs hermaphrodites, c'est-à-dire pourvues des organes mâles et femelles, mélangées à des fleurs unisexuées C'est une plante à végétation rapide, dont les feuilles constituent une rosette, au centre de laquelle s'élève, plus ou moins promptement, selon la variété, la tige florale.

L'origine des Epinards est assez obscure, comme celle de la plupart des plantes cultivées ; cependant on trouve une espèce, le *Spinacia tetrandra*, à l'état spontané, au midi du Caucase, dans le Turkestan, en Perse et dans l'Afghanistan, où il est employé comme légume, sous le nom de *Schamun*.

On pense que la culture de ce légume a commencé en Perse avec la civilisation greco-romaine, puis s'est répan-

due lentement à l'est et à l'ouest de son origine persane, et que les Arabes, en le cultivant sur les côtes africaines de la Méditerranée, l'ont fait connaître aux Maures, lesquels l'ont introduit en Espagne où, pour la première fois en 1350, il est cité comme légume de Carême des moines.

Ce n'est guère que deux siècles après, que sa culture s'est répandue en France et plus au nord de l'Europe, jusqu'en Norwège, en Danemarck, et en Suède, où on le cultive sur une grande échelle. La culture l'a modifié au point que les variétés les plus appréciées ne ressemblent presque plus au type primitif.

L'épinard se sème en place, de préférence en rayons, espacés de 0^m25 à 0^m30, dans une terre meuble et bien amendée par des fumures précédentes ou recouverte d'une couche de terreau bien consommé. Les graines, qui dans certaines variétés sont munies de cornes piquantes, sont à bords arrondis dans les variétés à larges feuilles : elles sont au nombre de 110 par gramme, et pèsent 510 grammes par litre ; leur durée germinative est de cinq années.

Il faut environ 200 grammes de graines par are pour les semis d'hiver et le double pour ceux du printemps et d'été.

Pour les semis d'hiver on choisira une exposition bien éclairée, tandis que pour les semis du printemps et d'été on devra choisir les parties ombragées et fraîches du jardin pour éviter autant que possible leur montée trop vite en graines.

Les rayons devront avoir environ 5 centimètres de profondeur, et l'on sèmera les grains séparément à 2 et 4 centimètres l'une de l'autre, on les pressera au fond de la rigole avec le dos du rateau et l'on recouvrira avec la terre extraite ou avec du terreau si le sol est de qualité médio-

cre. Une fois la levée effectuée on éclaircira les plants qui se trouvent trop serrés les uns contre les autres, et le sol sera ameubli et entretenu propre au moyen d'un binage superficiel.

Les semis faits dans la deuxième quinzaine d'août pourront être récoltés en automne et au commencement de l'hiver, tandis que ceux faits dans la première quinzaine de septembre donneront leurs produits à la fin de l'hiver et au commencement du printemps.

Quelques maraîchers sèment les Epinards en décembre, parmi les carottes cultivées sous couche. Lorsqu'ils sont bons à récolter on les arrache avec précaution.

Il est bon pour en avoir toujours à cueillir de renouveler les semis tous les quinze jours ou trois semaines pendant la saison chaude, où ils montent promptement à graines. Les arrosements copieux et fréquents sont indispensables pour assurer l'abondance et la bonne qualité des produits. Lorsque les plants sont bons à récolter on coupe les feuilles à quelques centimètres au dessus de terre ; on donne ensuite une bonne mouillure, si le temps est sec, pour favoriser le développement des nouvelles feuilles, lesquelles sont récoltées une à une pour ménager les petites feuilles inférieures et faire durer ainsi la récolte le plus longtemps possible ; mais malgré ces soins il arrive souvent qu'en été, après la première récolte, les plants montent et ne valent plus rien ; aussi a-t on songé, à cause de cet inconvénient, à les remplacer pendant cette saison, surtout dans les localités chaudes et séches, où les arrosements sont difficiles ou presque impossibles, par plusieurs autres plantes indiquées plus loin.

Les variétés les plus estimées sont :

L'*Epinard d'Angleterre*, dit E. à longue feuille ou E. à graine piquante, variété très rustique qui forme souvent, lorsqu'elle est semée clair, de larges touffes étalées, à ramifications nombreuses, bien garnies de feuilles sagittées ; il est lent à fleurir, aussi les maraîchers le préfèrent pour l'été à cause de sa résistance à la chaleur et à la sécheresse.

Dans la section des Epinards à graines rondes ou à larges feuilles, lesquels sont plus particulièrement propres aux cultures d'automne et d'hiver, je citerai l'*Epinard de Flandre*, variété dont les dimensions sont plus grandes que celles de l'ancien E. de Hollande ; l'*Epinard monstrueux de Viroflay* est une forme dont les dimensions sont bien supérieures à la variété précédente, et il n'est pas rare de voir des touffes atteindre 0m60 à 0m70 de diamètre, et les feuilles mesurer 0m25 de long sur 0m20 de largeur à la base, dans un sol riche et bien amendé.

L'*Epinard à feuilles de laitue* ou E. d'Esquermes, E. Goudry, est une race assez productive, qui, en raison de sa petite taille et de son port ramassé, convient pour la culture sous châssis, parmi d'autres primeurs, comme je l'ai dit plus haut. Enfin, on cultive depuis quelque temps l'*Epinard lent à monter*, excellente variété qui l'emporte sur toutes les autres par la durée de sa production. Elle forme des touffes compactes et ramassées, à feuilles nombreuses d'un vert foncé, un peu plus cloquées et moins arrondies que celles de l'E. à feuilles de laitue, dont elle se rapproche le plus. Sa grande qualité est, comme son nom l'indique, de monter à graines plus lentement et plus tardivement que les autres, qualité qui se manifeste surtout dans les semis du printemps, si fréquemment exposés

à monter prématurément. Pour avoir de bonnes graines d'Epinard, on doit faire pendant l'automne un semis spécial qu'on laisse se développer en toute liberté. Après les semis, les soins consistent à réformer tous les plants défectueux, et après la floraison, à supprimer les plants à fleurs mâles, afin que les porte-graines profitent de tout l'espace qui sera entretenu meuble et propre. On récolte la graine d'Epinard dans le courant d'août.

La plante qui remplace le plus avantageusement l'Epinard d'été est la *Tétragone étalée*, *Tétragona expensa*, appelée aussi Epinard de la Nouvelle-Zélande. Elle fut découverte par le capitaine Cook, en 1770, à la Nouvelle-Zélande. Son équipage la trouva comestible, bien que les indigènes ne la consommassent pas, et c'est plus tard, par sir Robert Banks, que les premières graines furent introduites. C'est une plante de la famille des Ficoïdes, à tiges étalées, ramifiées, longues de $0^{m}60$ à 1 mètre, garnies de feuilles nombreuses, charnues, épaisses et rhomboïdales. Les fleurs sont axillaires, petites, verdâtres, et produisent un fruit cornu, dur, ayant un peu d'analogie avec la macre ou châtaigne d'eau. Les graines sont renfermées dans l'intérieur, presque ligneux, de ce fruit, et leur durée germinative est de cinq années.

On doit faire tremper la graine avant de la semer, pendant 48 heures, dans de l'eau tiède additionnée d'un peu de sel ou d'alun pour en hâter la germination, qui est très lente à cause de l'enveloppe épaisse et presque ligneuse qui recouvre la graine. On sème en mars sous couche ou dans un pot placé sous verre, pour mettre en place lorsque les gelées ne sont plus à craindre. L'exposition la plus chaude du jardin est celle qui lui convient le mieux.

Si l'on a soin de couper les extrémités une fois par semaine, et d'arroser de temps en temps, ce qui n'est pas indispensable, une douzaine de pieds peuvent suffire pour fournir une fois par semaine une famille de cinq personnes. La cuisson est aussi un peu plus longue que celle des Epinards.

Quelques pieds cultivés isolément suffisent pour avoir assez de graines, que l'on récolte à la main et que l'on fait sécher à l'ombre, ou bien l'on peut arracher les pieds à l'arrière-saison et les suspendre sous un hangar, où les graines achèvent de mûrir.

Parmi les autres plantes pouvant remplacer les Epinards l'été, je citerai en première ligne la *Chicorée à grosses racines de Bruxelles*, avec laquelle on fait le Witloof, pendant l'hiver et au printemps. Sa culture consiste à semer en avril en lignes pour avoir pendant toute l'année une feuillaison abondante, repoussant très promptement après chaque coupe.

Les autres succédanés de l'Epinard sont encore :

L'*Arroche des jardins* ou *Belle Dame*, *Atriplex hortensis L.*, semis en pleine terre ou printemps, de préférence en rayons assez profonds, pour pouvoir rechausser par binage. On en cultive trois variétés : la verte, la blonde et la rouge. Inutile de parler de l'*Oseille des jardins* et de ses variétés trop connues par leur culture et l'usage qu'on en fait pour les substituer aux Epinurds. Cependant l'*Oseille épinard* ou *Epinard immortel*, ou encore *Patience des jardins*, est une plante vivace, qui donne pendant une partie de l'année un feuillage abondant ; il faut la planter dans un terrain frais à mi-ombre.

La Rhubarbe ondulée d'Amérique, espèce plus hâtive que ses congénères, dont les feuilles en cœur ont le bord très ondulé et le pétiole mince ; elle a une saveur moins acide que les autres Rhubarbes. On peut employer le limbe de la feuille, excepté les nervures.

La culture de cette plante est des plus faciles. On la multiplie soit de semis, soit par éclats au printemps ; on espace les pieds de 0^m80 cent., dans une terre profonde et meuble, plutôt fraîche qu'aride ; elle prospère parfaitement à mi-ombre. Les soins de culture consistent à entretenir le terrain propre et à donner une bonne fumure tous les deux ans. En supprimant les tiges florales à mesure qu'elles apparaissent on empêche l'épuisement de la souche qui peut durer 10 à 15 ans.

Les parties herbacées ou parenchyme du limbe de la feuille des différentes sortes de *Poirée*, dont la culture est bien connue, donnent aussi un légume pouvant remplacer les Epinards. Les feuilles de Betteraves potagères peuvent également servir au même usage.

La *Moutarde de la Chine*, à feuilles de chou, qui est une grande plante atteignant, lorsqu'elle est en fleur, jusqu'à un mètre de hauteur, a les feuilles radicales très amples ; elle se sème en août en pleine terre, en planches ou en rayons espacés de 0^m40 à 0^m50, et donne pendant tout l'automne un produit abondant, d'un goût agréable, et remplaçant avantageusement les Epinards.

Le *Pourpier doré*, à larges feuilles, produisant, à bonne exposition chaude et boune terre bien fumée, un légume fin et délicat, ayant les mêmes propriétés que l'Epinard.

On cultive aussi à l Ile de France, la *Morelle* ou *Brede*, *Solanum esculentum*. C'est une forme très développée de

notre Morelle noire, que les habitants mangent dans cette contrée comme l'Epinard en Europe.

L'*Amarante de Chine* est aussi employée dans quelques parties chaudes de l'Asie, notamment en Chine et dans les Indes. Les feuilles sont préparées comme celles de l'Epinard.

Les feuilles et jeunes pousses du *Phytolacca esculenta*, raisin d'Amérique, du *Polygonum cuspidatum*, de la *Baselle*, et du *Boussingaultia*, plante tubéreuse, à tiges sarmenteuses, peuvent aussi s'employer en guise d'Epinards, ainsi que celles de plusieurs espèces de *Chenopodium*, mais elles ne valent pas celles des espèces indiquées plus haut.

J.-B. Weber,
Jardinier-chef de la ville de Dijon.

PRIX DES GRAINS, PAR HECTOLITRE, D'APRÈS LES MERCURIALES DES MARCHÉS DU DÉPARTEMENT DE LA LOZÈRE. — OCTOBRE 1886.

ARRONDISSEMENTS.	DÉSIGNATION DES MARCHÉS.	FROMENT.		MÉTEIL.		SEIGLE.		ORGE.		AVOINE.	
		1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.
FLORAC	Florac	18 50	18 50	16 »	16 »	13 50	13 50	13 50	13 50	7 50	7 50
	Meyrueis	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
	Pont-de-Montvert	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
MARVEJOLS	La Canourgue	16 85	17 54	14 45	15 »	12 »	12 50	7 80	» »	6 87	6 87
	St-Chély-d'Apcher	» »	» »	» »	» »	14 »	14 »	» »	» »	» »	» »
	Marvejols	17 85	17 85	» »	» »	15 »	15 »	» »	» »	» »	» »
	Serverette	» »	» »	» »	» »	15 »	15 »	» »	» »	» »	» »
MENDE	Langogne	» »	» »	» »	» »	13 25	12 50	9 50	9 50	8 50	8 50
	Mende	17 50	17 50	16 50	16 75	14 70	14 50	10 75	10 50	8 25	8 25
	Villefort	» »	» »	» »	» »	14 »	15 »	11 »	11 »	9 »	9 »
	Prix moyen	17 67	17 72	15 65	16 25	13 93	14 »	10 50	11 12	8 02	8 02

PRIX DES GRAINS, PAR HECTOLITRE, D'APRÈS LES MERCURIALES DES MARCHÉS DU DÉPARTEMENT DE LA LOZÈRE. — NOVEMBRE 1886.

ARRONDISSEMENTS	DÉSIGNATION DES MARCHÉS	FROMENT		MÉTEIL		SEIGLE		ORGE		AVOINE	
		1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.
FLORAC	Florac	18 50	18 50	16 »	16 »	13 50	13 50	13 50	13 50	7 50	7 50
	Meyrueis	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
	Pont-de-Montvert	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
MARVEJOLS	La Canourgue	18 85	18 87	15 14	15 14	13 76	13 76	11 70	11 70	7 37	7 37
	St-Chély-d'Apcher	» »	» »	» »	» »	14 »	14 »	» »	» »	» »	» »
	Marvejols	17 85	17 85	» »	» »	15 »	15 »	» »	» »	» »	» »
	Serverette	» »	» »	» »	» »	15 »	15 »	» »	» »	» »	» »
MENDE	Langogne	» »	» »	» »	» »	13 25	13 25	9 50	9 50	8 50	8 50
	Mende	17 50	17 50	15 50	15 50	14 30	14 30	10 50	10 50	8 50	8 50
	Villefort	» »	» »	» »	» »	15 »	15 »	11 »	11 »	9 »	9 »
	Prix moyen	18 17	18 18	15 54	15 54	14 22	14 22	11 24	11 24	8 17	8 17

SÉANCE DU 2 DÉCEMBRE 1886.

Présidence de M. DE LESCURE, vice-président.

Présents : MM. l'abbé BOSSE, secrétaire général, SUDRE, ANDRÉ, CAUPERT, l'abbé BOISSIER et DUMAS.

Lecture et adoption du procès-verbal de la précédente séance.

M. le docteur Monteils, malade, adresse des excuses qui sont agréées.

— M. le Président, président de la Commission de la pépinière, fait la lecture suivante du rapport de la Commission :

La Commission de la pépinière s'est réunie le 30 novembre à la pépinière ; elle l'a visitée dans tous ses détails et elle a prescrit au pépiniériste les améliorations à y apporter.

Elle a décidé que ce dernier dresserait un catalogue de la pépinière par carré ; que chaque carré porterait un numéro avec l'indication de la nature des arbres le composant.

Dans chaque carré, il sera planté un piquet portant un numéro correspondant avec celui du catalogue.

Le pépiniériste tiendra, en outre, un registre où il indiquera son travail journalier avec le détail du travail effectué dans chaque carré. Il devra présenter ce registre à toute réquisition des membres de la Commission. Ceux ci y consigneront leurs observations ainsi que les instructions qu'ils croiront devoir donner au pépiniériste. Ce dernier dressera un état

mensuel des journées de travail effectuées à la pépinière par des ouvriers auxiliaires ; cet état mentionnera le nom des ouvriers, le nombre des journées de travail effectuées par chacun d'eux, le prix de la journée et la somme due à chaque ouvrier. Ces derniers émargeront cet état qui sera visé par M. le Président de la Commission et après les ouvriers seront payés par M. le Trésorier sur la présentation d'un mandat délivré par M. le Président.

Il ne sera employé d'ouvriers auxiliaires que sur l'autorisation de la Commission.

Des visites souvent renouvelées seront faites à la pépinière, afin de veiller à ce que les instructions données au pépiniériste soient fidèlement exécutées.

— M. le Président dépose sur le bureau une lettre de M. le Préfet de la Lozère par laquelle ce magistrat l'informe que M. le Ministre de l'Agriculture n'a pu donner aucune suite à la demande qui lui avait été faite à l'effet d'obtenir une subvention pour aider la Société dans la publication d'articles spéciaux d'agriculture, d'arboriculture, de viticulture, etc., dans le bulletin de la Société.

Acte est donné à M. le Président de cette communication.

— M. le Président donne lecture d'une circulaire émanant de la Société des Agriculteurs de France ayant pour but de demander à la Société de déléguer un de ses membres pour la représenter à la réunion qui doit avoir lieu à Paris le 11 décembre courant, au siège de la Société où des vœux devront être émis au sujet de la dénonciation du traité de commerce avec l'Italie.

La Société d'Agriculture délègue pour la repré-

senter à cette réunion, M. Carbonnier, et elle prie M. le Président de vouloir bien l'en informer en lui donnant à ce sujet les instructions nécessaires.

— M. le Président communique à la Société une circulaire de M. le Président de l'Association française pour l'avancement des sciences faisant connaître la fusion qui vient de s'effectuer entre l'Association scientifique de France et l'Association française, fusion autorisée par un décret du 28 septembre 1886. M. le Président ajoute que conformément aux dispositions qui avaient été adoptées en vue de cette fusion, les membres de l'Association scientifique de France pourront faire partie de la nouvelle association en continuant à payer seulement la somme qu'ils versaient annuellement au lieu de verser la cotisation de 20 fr. fixée par les statuts de la nouvelle Association ; ils jouiront d'ailleurs de tous les avantages indiqués par les statuts et par le règlement.

— M. le Président propose à la Société de s'associer à la souscription nationale destinée à l'érection d'une statue à ériger à François Arago, sous le patronage d'un comité composé de notabilités, dont le Président est M. l'amiral E. Mouchez, directeur de l'Observatoire qui a adressé à ce sujet une circulaire à la Société.

La Société répondant à la proposition de M. le Président regrette de ne pouvoir s'associer que sympathiquement à cette œuvre, sa situation pécuniaire ne lui permettant pas de faire plus.

— La Société vote le budget tel qu'il est présenté par le Bureau.

REVUE AGRICOLE

LA CACHEXIE AQUEUSE

Les moutons sont quelquefois atteints de cachexie aqueuse, maladie à laquelle on donne encore, selon les contrées, les noms de *pourriture*, *gamadure*, *boule*, *bouteille*, *cloche*, *mal de foie*, *foie pourri*, *hydatide*, *douve*. Cette affection, caractérisée par la décoloration des chairs et de tous les tissus, est le résultat d'un appauvrissement extrême du sang et de toute l'économie animale. Ses causes sont d'abord une alimentation insuffisante à l'étable ou au pâturage, tandis que le mouton a besoin d'une nourriture de bonne qualité, tonique et nutritive. Les choses ne se passent généralement pas ainsi ; le troupeau sort à jeun de la bergerie, on le conduit pâturer le long des routes, dans les champs, dans des terrains plus ou moins humides où les bêtes ne trouvent que des herbes aqueuses, peu nourrissantes. Et puis, on les conduit au paccage jusqu'à une époque trop avancée de l'année, et souvent par des pluies froides. Aussi le mal se produit-il périodiquement.

Au moyen de quelques simples précautions, il serait facile de prévenir la cachexie aqueuse. Il conviendrait de ne jamais faire sortir le troupeau à jeun, ni avant que la rosée ne soit évaporée ; quelques poignées de fourrage sec additionné de sel et, de temps à autre, quelques aliments

farineux lesteraient le matin l'estomac des bêtes qui, moins affamées, ne se gorgeraient pas goulûment de toutes les herbes qui leur tombent sous la dent. Après cela, ne conduire le troupeau que dans des pâturages secs, arrêter la dépaissance aussitôt que le temps est froid, humide ou pluvieux ; renfermer les moutons dans des étables saines, bien aérées et assainies par l'enlèvement fréquent des fumiers et le renouvellement de la litière.

Quand le mal est déclaré, il faut sans tarder avoir recours à un régime substantiel, alibile, tonique et astringent ; donner de bon foin et de l'avoine à raison de un demi-litre à un litre par tête, suspendre dans la bergerie des pierres de sel gemme que les bêtes lêcheront à volonté, ajouter aux rations des jeunes pousses de sapin, de genévrier, de bruyère, des baies de genièvre concassées et aussi, quand on le peut, des écorces d'osier. Ce dernier remède, recommandé par un agriculteur de l'Ariège, M. Pons-Tande, est d'une efficacité remarquable. Abreuver régulièrement les animaux.

Enfin, quand la maladie est trop fortement accusée, M. Gabarret conseille de sacrifier les bêtes les plus malades et d'en faire cuire la viande pour la distribuer au reste du troupeau, c'est une ressource précieuse pour combattre avec efficacité l'affection chez les animaux survivants.

Ces moyens facilement applicables, sont plus efficaces que tous les médicaments recommandés.

A. Lense.

(*Extrait du Journal d'Agriculture pratique*)

LES PETITS ŒUFS

AU POINT DE VUE DE L'INCUBATION.

Beaucoup de personnes ont l'habitude de rejeter tous les petits œufs, quand il s'agit de l'incubation, sous prétexte qu'ils doivent produire des sujets moins gros et moins vigoureux. C'est non seulement une erreur, mais une source de grandes difficultés pour la disposition des couvées d'hiver.

En effet, à cette saison la plupart des œufs sont petits. Ce sont les poulettes d'arrière saison qui commencent leur ponte et ce sont elles seules qui fournissent presque tous les œufs.

C'est donc se priver de la majeure partie du produit de la basse-cour, on pourrait dire de la meilleure, que vouloir éliminer les œufs de petite dimension. Ceux ci sont tout aussi bien fécondés que les gros et donnent naissance à des poussins, aussi vigoureux et aussi bien constitués. Peut-être à l'éclosion les poussins seront ils un peu plus petits que ceux provenant d'œufs de vieilles poules, mais ils n'auront pas moins d'aptitude à se développer et fourniront des sujets tout aussi beaux et aussi forts.

Le point essentiel, dans le choix des œufs destinés à l'incubation, c'est qu'ils proviennent de poules vigoureuses, jeunes ou vieilles peu importe, mais saines et bien portantes, vivant en compagnie de coqs dans les mêmes conditions.

J. Delsaux.

(Extrait du *Journal de l'Aviculteur.*)

DE LA NOURRITURE DES VOLAILLES

PENDANT L'HIVER.

La période des gelées est toujours un sujet de préoccupation pour les éleveurs.

On peut bien garantir du froid quelques sujets ; il faut y renoncer quand la basse-cour est nombreuse ; c'est donc à un régime réconfortant qu'il faut avoir recours pour combattre les effets du froid.

Le premier soin sera de supprimer la pâtée, fut elle habituellement donnée chaude, à moins qu'elle ne contienne de la viande hachée ou du sang cuit. — Mais les pâtées de son, de pommes de terre, de recoupes, sont débilitantes et ne conviennent que par les temps secs et chauds. — Des grains tels que l'avoine et le maïs contenant des principes excitants, stimulent le sang et activent sa circulation.

Le meilleur régime est d'additionner ces grains d'une certaine quantité de graines légèrement oléagineuses, telles que le chènevis et la graine de lin. Sous l'action de cette nourriture les volailles acquièreront une vigueur qui leur permettra de supporter sans souffrance des froids intenses. On sera même surpris de voir des poules continuer leur ponte aussi régulièrement qu'au beau temps.

Les grains sont à si bas prix cette année qu'il est facile d'en faire usage. On trouvera dans le produit et dans la santé des animaux une large compensation au léger surcroît de dépense imposé.

J. Delsaux.

(Extrait du *Journal de l'Aviculteur*.)

PRIX DES GRAINS, PAR HECTOLITRE, D'APRÈS LES MERCURIALES DES MARCHÉS DU DÉPARTEMENT DE LA LOZÈRE. — DECEMBRE 1886.

ARRONDISSEMENTS	DÉSIGNATION DES MARCHÉS	FROMENT		MÉTEIL		SEIGLE		ORGE		AVOINE	
		1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	re quinz.	2e quinz.
FLORAC	Florac	18 50	18 50	16 »	16 »	13 50	13 50	13 50	13 50	7 50	7 50
	Meyrueis	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
	Pont-de-Montvert	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
MARVEJOLS	La Canourgue	18 85	18 85	14 45	14 45	12 »	12 »	11 70	11 70	6 87	6 87
	St-Chély-d'Apcher	» »	» »	» »	» »	14 »	14 »	» »	» »	» »	» »
	Marvejols	17 10	17 10	» »	» »	15 »	15 »	» »	» »	» »	» »
	Serverette	» »	» »	» »	» »	15 »	15 »	» »	» »	» »	» »
MENDE	Langogne	» »	» »	» »	» »	12 50	» »	» »	» »	8 »	8 50
	Mende	17 50	17 50	16 »	» »	15 »	15 »	10 50	10 50	8 50	8 50
	Villefort	» »	» »	» »	» »	15 »	» »	11 »	10 50	9 »	9 »
	Prix moyen	18 48	18 48	15 48	15 22	14 »	14 08	11 67	11 55	7 97	7 18

TABLE DES MATIÈRES

PREMIÈRE PARTIE.

A

Affouage. — Article 105 du Code forestier, modifié par la loi du 23 novembre 1883, 46.
Association française, 219.
Arago. — Souscription pour l'érection d'une statue à lui élever, 219.

B

Beaux-Arts. — MM. Bruguière et Lequeutre sont délégués pour représenter la Société dans la réunion de la Société des Beaux-Arts, à Paris, 44,
Bois. — Influence de la saison pour l'abattage, 47. — Influence de la station d'origine, 52.
Budget. — Adoption, 219.
Bulletin de la Société de Toulouse, 63.
Bureau. — Renouvellement des membres du bureau de la Société d'agriculture, 63. — Renouvellement, 66.

C

Cachexie aqueuse, 220.
Centenaires de 1789. — Circulaire de M. Monin, 63. — De M. Chevreuil, 103. — Parmentier, 41.
Céréales du choix des espèces à ensemencer, 151.
Chou-asperge, 205.
Cidre. — Rapport de M. Breil, sur la fabrication, 41.
Club-Alpin. — Causse-Noir et Montpellier-le-Vieux, etc., 62. — Les Alpes du Dauphiné, 41. — Bulletin n° 1 de 1885, 99.
Concours d'animaux gras. — Nomination de membres du Jury, 45. — D'animaux gras, classement des porcs, 45. — D'animaux reproducteurs, 100. — D'animaux de boucherie, de volailles, beurre, etc, 70. — D'animaux de boucherie. — Proposition de M. le Préfet, pour la nomination de deux membres, 41.
Congrès de la Sorbonne. — Circulaire de M. le Ministre de l'Intérieur, 30. — De l'Association française, 101.
Conseil d'administration de la Société, 5.

D

Délégation. — Désignation de membres pour l'étude du sujet de la circulaire ministérielle, 33.
Démission de plusieurs membres de la Société d'agriculture, 62 65.

Dons. — Par l'abbé Boissier, d'une pièce de monnaie en argent, et des 4e et 5e volumes des annales politiques et littéraires, année 1885, 41. — Des mémoires de l'Académie de Metz, année 1882-1883, 140. — Du discours prononcé à la Sorbonne par M. le Ministre de l'Instruction publique, 141. — Du *Guide de comptabilité agricole* par le Conseil général de la Lozère, 164. — De l'annuaire du Club Alpin Français, par M. Martel, 164. — De 144 paquets de graines et 150 plants de fraises de Meaux, par M. Nègre, 164. — D'un petit volume de poésies intitulé : *Sommes-nous les descendants des singes ?* par M. Durand, de la Canourgue, 165. — D'un tableau relatif à l'invasion des sauterelles en Algérie, par M. Maurin, 165. — D'un panier de haricots de Prédonne de Bercy, par M. Nègre, 197.

E

Elections. — Lettre préfectorale, 65. — Elections générales. — Fixation au 15 avril, 64.

Electricité. — Inauguration de l'éclairage électrique à Bourganeuf, 99.

Epinard. — Sa culture, 207.

F

Fenaison. — Epoque la plus favorable pour la fauchaison, 90.

Fourrages. — Ensilage des fourrages verts à l'air libre, 93. — Leur conservation à l'air libre, 143.

H

Histoire locale. — Subventions, 164.

I

Instituteurs. — Mode de transmission à la Société des travaux de MM. les instituteurs, 44.

L

Liste des membres de la Société, 7. — Des Sociétés correspondantes, 23.

M

Manuscrits. — Inventaire à dresser, 99.
Mildew. — Traitement. — Circulaire du Ministère de l'Agriculture, 182.
Mémoire par M. Mathieu, instituteur à St-Léger de-Peyre, 196.
Mercuriales. — Janvier, 57. — Février, 58. — Mars, 96. — Avril, 97. — Mai, 102. — Juin, 161. — Juillet, 162. — Août, 193. — Septembre, 194. — Octobre, 215. — Novembre, 216. — Décembre, 224.

Ministère. — Instruction publique, circulaire au sujet des assemblées générales, 33. — Instruction publique, circulaire relative au Congrès de la Sorbonne en 1886, 30. — Instruction publique, circulaire relative aux assemblées générales des communautés d'habitants en France sous l'ancien régime, 33. — Instruction publique, lettre ministérielle au sujet des travaux historiques, 103.

Musée industriel de Toulouse, 195.

N

Nécrologie. — M. Vincens, 59. — M. Valcroze, 64. — M. le docteur Monteils, de Florac, 100.

Noisetier. — La culture dans les Pyrénées-Orientales, 152.

Nomination de plusieurs membres de la Société, 101, 167, 197.

O

Oies. — De l'élevage et de l'engraissement de l'oie, 84.

Oiseaux. — Réponse au questionnaire ministériel sur les oiseaux, 45.

OEufs. — Les petits au point de vue de l'incubation, 222.

P

Pépinière. — Subvention départementale, 163. — Désignation d'une Commission, 166. — Invitation aux membres de la Société de propager le Catalogue, 167. — Commission de surveillance, 196. — Rapport, 217.
Plantes. — Indication du nom patois par M. Nègre, 43.
Pommes de terre. — Production, 206.
Poules. — Du traitement de la diphthérie, 204.
Préfet. — Lettre du 24 mars 1886, 65. — Lettre du 27 mars 1886, 66.

S

Séances de la Société. — Séances du 14 janvier, 30 ; — 4 février, 44 ; — 11 mars, 59 ; — 15 avril, 64 ; 13 mai, 99 ; — 10 juin, 100 ; — 8 juillet, 103 ; — 5 août, 140 ; — 2 septembre, 163 ; — 7 octobre, 165 ; — 11 novembre, 195 ; — 2 décembre, 217.
Secrétaire. — Nomination, 62.
Sociétés savantes. — Lettre de M. Martel sur les sites des rives du Tarn, 99. — Fixation de l'époque la plus favorable pour leur réunion, 141, 197.
Société des agriculteurs de France. — Délégation de M. Carbonnier, 218.
Subventions. — Demande à M. le Ministre de l'Agriculture, 104. — De M. le Ministre de l'Instruction pu-

blique pour travaux historiques, 165. — Demande du sieur Braye, 101. — Lettre préfectorale, 218.

Statuts de la Société d'Agriculture de la Lozère, 26. — Echange de correspondance entre M. le Président et M. le Préfet, 65, 66, 105, 107, 108, 109, 110, 112, 113, 137, 138. — Projets, 114, 125.

Syndicat Général de l'Union nationale, 195. — Central des agriculteurs de France, 142.

V

Vente d'arbres de la pépinière, catalogue pour 1886, 1887.

Vendange. — Le sucrage, 118.

Vignes. — Plants américains, fixation du prix, 166.

Vignoble. — Sa reconstitution, 198.

Viticulture. — Congrès viticole de Bordeaux, 167. — Plant de vignes américaines, 139.

Volailles. — Engraissement à l'entonoir, 201. — Leur nourriture en hiver, 223.

Vote. — Indication des membres qui y ont pris part, 69.

Vœux pour l'obtention des annales agronomiques de l'école d'agriculture de Montpellier, 101.

BULLETIN

DE

DE LA SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE

DE LA LOZÈRE

BULLETIN

DE LA

SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE,

Industrie, Sciences et Arts

DU

DÉPARTEMENT DE LA LOZÈRE.

TOME XXXVIIIe. — 1887

—

Janvier.

MENDE
IMPRIMERIE TYPOGRAPHIQUE DE A. PRIVAT,
Rue Basse, 5.

1887

CONSEIL D'ADMINISTRATION
DE LA SOCIÉTÉ

Président d'Honneur.

M. BONNEFOY-SIBOUR, Préfet du département.

Bureau.

MM. MONTEILS ✻, ancien député, *Président;*
Cte DE LESCURE, propriétaire, *Vice-Président;*
PARADAN (Joseph), *id;*
L'abbé BOSSE, aumônier de l'hosp., *Secrétaire-général;*
ANDRÉ, archiviste du département, *Secrétaire-adjoint;*
BOYER (Pierre), docteur-médecin, *id.*
HENRI SECOND, *Trésorier.*

Comité de Questure.

MM. ANDRÉ, bibliothécaire-archiviste,
L'abbé BOISSONADE, conservateur des collections d'histoire naturelle;
L'abbé BOSSE, conservateur du Musée des beaux-arts.

Comité de Publication.

MM.
ANDRÉ, *Secrétaire du Comité*;
BARBOT, docteur médecin;
L'abbé BOISSONADE;
BONNEFOUS;
L'abbé BOSSE;
LEFRANC, ingénieur en chef des Ponts et chaussées;

MM.
MONTEILS (Amédée);
MOULIN, conseiller à la Cour d'appel de Nimes;
L'abbé SOLANET;
N....
N....

Comité de la Pépinière.

MM. Cte DE LESCURE, *Président ;*
BONNEFOUS (Emile), négociant ;
BOYER, conservateur des hypothèques en retraite ;
DE CHARPAL (J.), juge de paix;
MONESTIER, propriétaire ;
CAUPERT (Jules), propriétaire.
N....

Comité d'Archéologie.

MM. ANDRÉ, archiviste ;
L'abbé BOISSONADE ;
L'abbé BOSSE ;
BOURRILLON (Maurice) ;
GERMER-DURAND ;
ROUSSEL, agent-voyer en chef.
N....

LISTE
DES MEMBRES DE LA SOCIÉTÉ
AVEC L'ANNÉE DE LEUR NOMINATION.

Membres honoraires.

MM.	GUYOT (C ✻), ancien Préfet de la Lozère, président.		
	DE FLEURY (C ✻)	id.	id.
	TOURANGIN ✻,	id.	id.
	DE PEBEYRE ✻,	id.	id.
	DE LOISNE ✻,	id.	.d.
	Cte DE ROCHEFORT,	id.	id.
	VIVAUX,	id.	id.
	LOROIS,	id.	id.
	Vte D'ETCHÉGOYEN,	id.	id.
	GRANET,	id.	id.
	F. MORDON,	id.	id.

Membres titulaires résidant à Mende.

MM.

1842 ROUSSEL (Théophile) ✻, sénateur, conseiller général.

1849 Cte DE LESCURE (Edmond), propriétaire, ancien maire.

1850 BOURRILLON (Henri), propriétaire, ancien maire.

1851 MONTEILS (Amédée) ✻, ancien député, médecin de l'hospice, membre de la Société nationale de chirurgie, conseiller général.

1855 BOSSE, (l'abbé), aumônier de l'hospice.

MM.

1856 POLGE (l'abbé), vicaire général.

LEFRANC, ingénieur en chef des ponts et chaussées.

1857 Cte DE CORSAC (Clément), conseiller général, ancien maire de Servières.

BARDOL, conducteur des ponts et chaussées.

RIMBAUD (A ✿), ancien juge au tribunal de Mende.

BARBOT (Fernand), docteur-médecin, ancien maire.

1859 BOISSONADE (l'abbé), professeur au Petit-Séminaire.

1863 PRIVAT (Camille), imprimeur.

1863 RIVIÈRE DE LARQUE, propriétaire, ancien conseiller général, ancien maire.

BONNEFOUS (Emile), négociant.

1864 ANDRÉ (A ✿), archiviste départemental.

MONESTIER (Léopold), propriétaire.

1868 AGULHON, avocat.

1869 GROUSSET (Frédéric), avocat.

1872 BOYER, conservateur des hypothèques en retraite.

CARBONNIER (Maurice), propriétaire.

1873 PARADAN (Joseph), avocat, ancien conseiller de préfecture.

1875 SECOND, négociant, ancien maire.

JOURDAN, avoué-licencié.

1878 GERMER-DURAND, architecte du département.

1880 CHEVALIER (Louis), propriétaire.

BOURRILLON (Maurice), docteur-médecin, conseiller d'arrondissement.

1881 GROUSSET (Paul), avoué.

CAUPERT (Jules), propriétaire.

1882 COSTE (l'abbé), professeur au Petit-Séminaire.

BOYER (Pierre), docteur-médecin.

1883 ARNAULT (Jules), sous-inspecteur de l'enregistrement.

MM.

1883 ARNAULT (Lucien), propriétaire à la Vernède.

ROUSSEL, agent-voyer en chef du service vicinal.

CHABAUD, avoué.

1886 DUMAS (Pierre), chef de bureau honoraire, secrétaire du Conseil de préfecture en retraite.

Membres titulaires résidant hors du chef-lieu.

MM.

1849 TEISSONNIÈRE (O) ✻, président de Chambre honoraire à la cour d'appel de Nimes, boulevard Malesherbes, 37, Paris.

1851 B^on^ DE CHAPELAIN, propriétaire au Champ, ancien conseiller général.

IGNON, juge de paix à Millau.

1855 B^on^ DE BAUMEFORT, propriétaire à Soulages, commune d'Auroux.

DAUDÉ (Jules) ✻, docteur-médecin, conseiller général, maire de Marvejols.

MOULIN, conseiller à la cour d'appel de Nîmes, propriétaire à Mende.

OLLIER (Paulin), manufacturier à Marvejols.

1857 ABINAL, ancien conseiller d'arrondissement, ancien juge de paix, docteur-médecin à la Canourgue.

Mis DE BRION, conseiller général, maire de Fournels.

1858 RODIER, percepteur en retraite à Langogne.

DES MOLLES (Calixte), propriétaire au Malzieu-Ville.

Mis DE CABOT DE LA FARE, ancien sous-préfet, propriétaire à Arigès, maire de Bédoués.

MM.

1858 CONSTANS, ancien conseiller général, ancien juge de paix, à la Canourgue.

RAMADIER, notaire à Serverette.

1859 SALANSON, président du tribunal de Marvejols, ancien président du Comice agricole de Florac.

1860 DE FENOUILLET, propriétaire, ancien lieutenant de louveterie, aux Fons, commune de Bassurels.

TALANSIER (Camille), manufacturier, conseiller d'arrondissement, président de la Société de Secours mutuels. à Marvejols.

MAYRAN (O ✻), sénateur, propriétaire à la Baume, commune de Prinsuéjols.

Cte DE BERNIS, propriétaire à Salgis, commune de Vebron.

1861 BENOIT, notaire, ancien maire de Villefort.

JOLY DE MOREY, (Eugène), conseiller général, ancien maire de Meyrueis.

1862 ROUSSET DE POMARET ✻, ingénieur dus ponts et chaussées en retraite, à Vialas.

COMBET ✻, propriétaire, maire de Saint-Michel-de-Dèze.

LAHONDÈS DE LA BORIE, ancien maire de Grandrieu.

BONNET, notaire, conseiller général, maire de Châteauneuf-de-Randon.

1863 DE CHARPAL (Jules), juge de paix à Chanac.

1864 LEVRAULT, ancien contrôleur des contributions directes, propriétaire, ancien maire de Lanuéjols.

ODILON BARROT, propriétaire à Planchamp, ancien président de la Société historique et archéologique des Vans.

1854 SAURY, ancien maire de Banassac.

MM.

1865 Baron LOUIS BRUN DE VILLERET, ancien conseiller général, au Malzieu-Ville.

1868 DE MALAFOSSE (Louis), propriétaire à Marvejols.

Mme veuve SALVAT, née DES MOLLES, à Saint-Germain-de-Calberte.

BERTRAND, ancien conseiller d'rrrondissement, juge de paix à Grandrieu.

1869 DE COLOMBET, ancien sénateur, conseiller général, ancien maire de Langogne.

RODIER (Joseph), propriétaire à Langogne.

1871 CRUEIZE, ancien conseiller général, juge de paix à Serverette.

DE VERDELHAN DES MOLLES, propriétaire à Barre, commune de Langogne.

SANGUINÈDE, propriétaire, ancien maire de Florac.

DE MALAFOSSE (Gaston), avocat, propriét. à Marvejols.

1873 SERODES, conseiller d'arrondissement, ancien maire d'Arzenc-de-Randon.

Cte DE NOGARET, conseiller général, ancien maire de la Canourgue.

1873 REVERSAT, conseiller d'arrondissement, maire de Saint-Pierre-de-Nogaret.

TEISSIER (Emile), conseiller général, maire de Molezon.

1875 BABROUX, propriétaire au château de Mercoire.

1878 Vte DE LESCURE, ancien maire de Saint-Denis.

CAUPERT, propriétaire à Mende, contrôleur des contributions directes à Castel-Sarrasin (Tarn-et-Garonne).

REMIZE, notaire à Marvejols.

GUIS, notaire, ancien maire, à St-Germain-de-Calberte.

1880 GAILLARDON, notaire honoraire, conseiller d'arrondissement, à Saint-Chely-d'Apcher.

MM.

1880 CHALMETON (Hippolyte), propriétaire à Malassagnes, commune de Rieutort-de Randon.

JOURDAN (l'abbé), propriétaire à Mende, chapelain, à la Varenne-Saint-Hillaire (Seine).

1881 TURC (Louis) (O ✻), ex-consul de France, propriétaire à la Liquière, maire de Saint-Germain-de-Calberte.

DUCLAUX-VINCENT, juge de paix à Saint-Germain-de-Calberte.

1882 BLANQUET (Paul), propriétaire à Javols.

BONNARIC (Georges), propriétaire au château de Chabaliéret, commune de Chasseradès.

BOISSIER, licencié en droit, avoué à la cour d'appel, à Nimes.

1883 MENDRAS (Paul), manufacturier à Marvejols.

1884 CASTANIER (Clément), propriétaire à Villefort.

GASSON, receveur particulier des finances, à Marvejols.

LAPORTE (Jean-Pierre), propriétaire au Nozier, commune du Malzieu-Forain.

CHARRIER, avocat, conseiller général, maire de Chirac.

DELMAS, manufacturier, à Marvejols.

1885 VIALA (Anselme), propriétaire, maire de Naussac.

DE CARBON-FERRIÈRE, inspecteur-adjoint des Forêts, à Millau (Aveyron).

DE LIMAIRAC, propriétaire, maire, à Soulages, commune d'Auroux.

FAYET (Albert), juge d'instruction à Orange (Vaucluse).

COSTE (✻ A), docteur-médecin, maire de Langogne.

Membres associés.

MM.

1850 LAURENS (Paulin), chef de division en retraite, maire, à la Ronvière, commune du Buisson.

PAPAREL, percepteur en retraite, à Mende.

PORTAL, notaire honoraire, conseiller général, maire de Javols.

BAFFIE (Etienne), ancien conseiller général, ancien maire de la Panouse.

CROUZET, conseiller d'arrondissement, ancien maire à Auroux.

MALET, agent-voyer principal honoraire, expert à Marvejols.

1851 FILHON (Jules), notaire à Fournels.

DE MARNHAC, juge de paix à Aumont.

SINÈGRE, propriétaire à Plagnes, commune de Trélans.

DE LABARTHE ✻, propriétaire, maire de Montrodat.

1855 CHARBONNEL (l'abbé), chanoine à Mende.

COSTE, vicaire général, à Mende.

Mgr RIGAL, missionnaire apostolique, chanoine honoraire, camérier d'honneur de S. S. Léon XIII, desservant à Brenoux.

GÉLY (Frédéric), propriétaire à la Blatte, commune de Saint-Laurent-de-Muret.

Cte DE MORÉ DE PRÉVIALA, propriétaire, membre de plusieurs Sociétés savantes, ancien conseiller général, ancien maire, à Serverette.

1856 COMANDRÉ, cirier à Mende.

1860 OLIER (l'abbé), curé-doyen au Bleymard.

BUISSON (l'abbé), desservant à Saint-Laurent-de-Muret.

MEYNADIER, expert, ancien adjoint, à Molezon.

CORDESSE, propriétaire à Recoules-de-Fumas.

MM.

1861 ROUVIÈRE (l'abbé), desservant aux Hermaux.

TARDIEU, propriétaire, ancien instituteur à Chasseradès.

1862 VALGALIER (l'abbé), desservant à Quézac.

SANGUINÈDE, propriétaire, ancien maire, à Cros-Garnon, commune de Vebron.

1863 FRAISSE, conseiller d'arrondissement, juge de paix à Villefort.

DE FRAMOND, conservateur des forêts en retraite à Marvejols.

1863 GAILLARD (Jacques), propriétaire à Froidviala, commune d'Estables.

1864 PARIS (l'abbé), desservant à la Bastide, commune de Puylaurent.

BANCILHON, propriétaire au Vergougnous, commune de Barre.

BUISSON, propriétaire, ancien maire de Sainte-Hélène, à Mende.

ROUX, expert-géomètre, aux Combes, ancien maire de Chaudeyrac.

1865 NAVECH, juge de paix à Saint-Germain-du-Teil.

SOLANET (l'abbé), à Mende.

1866 TERRASSON (l'abbé), desservant à Fontanes.

ARZALIER (l'abbé), desservant à Lajo.

1868 PUEL, desservant à Saint-Amans.

MACARY, vérificateur des poids et mesures, à Mende.

LAURIOL, ancien maire de Saint-Martin-de-Lansuscle.

VIGIER (Pierre), propriétaire au Malzieu.

1869 Le Supérieur du Grand-Séminaire de Mende.

MAURIN, agent-voyer d'arrondissement, à Florac.

BLANCHARD (A❦), profess. à l'école normale de Mende.

MM.

1871 MATHIEU, sous-inspecteur de l'enregistrement, 16, rue Colbert, Nîmes.

1872 BOUCHITTÉ (Charles), propriétaire à Mende.

CLAVEL, maire de Luc.

1873 CRESPIN (Charles), à Berlière, commune de Montrodat.

BENOIT (Cyprien), propriétaire à Mende.

1874 FAVIER, propriétaire, à Chapciniès, commune de Saint-Sauveur-de-Peyre.

1875 REVERSAT (l'abbé), vicaire au Malzieu.

FERRAND (l'abbé), professeur au Petit-Séminaire de Marvejols.

VITROLLES (l'abbé), professeur au Petit-Séminaire de Mende.

BOUSSUGE, sculpteur à Mende.

Le Directeur de l'Orphelinat de Sainte-Marie-de-Choisinets.

1876 GRAL (l'abbé), curé de Bagnols-les Bains.

POURCHER, desservant à Saint-Martin-de-Boubaux.

1878 RAMADIER, pharmacien à St-Chély-d'Apcher.

OZIOL fils, propriétaire à Mende.

BRESCHET, notaire, ancien maire de Nasbinals.

PLATON, géomètre à Vialas.

TRAUCHESSEC (l'abbé), curé de Fraissinet-de-Lozère.

1879 PRIVAT, notaire, maire de la Canourgue.

HUGONNET (Antoine), propriétaire à la Valette, commune de Chirac.

AUGADE (Pierre), propriétaire à Changefège, commune de Balsièges.

BOISSIER (l'abbé), vicaire à Mende.

DE LAPIERRE (Gonzague), notaire à Meyrueis.

1880 CRUEIZE (l'abbé), desservant au Chéylard-l'Evêque, commune de Chaudeyrac.

MM.

1880 CABIRON (l'abbé), desservant de Volmanières, commune de Chirac.

PERRET (Amans), propriétaire à Mende.

1881 BOUNIOL (Julien), à Pradassoux, commune de Palhers.

MALLET, maire de Grandrieu.

BOULIN, entrepreneur, à Cassagnas.

ARNAL (Pierre-Louis) aîné, jardinier à Mende.

ARNAL (Jacques) cadet, jardinier à Mende.

PERRET (André) fils, à Mende.

PAGÈS (Henri), notaire à Langogne.

1882 BOTTOU, notaire, maire à Aumont.

ROL, jardinier à Mende.

DE TUBEUF, docteur-médecin, propriétaire au Bois du Mont, commune de Javols.

BRUNEL (l'abbé), desservant à St-Léger-du-Malzieu.

BENOIT (l'abbé), desservant à Reconles-d'Aubrac.

TARDIEU (l'abbé), desservant à Termes.

PÉLISSIER (l'abbé), vicaire à Antrenas.

1883 BERGOGNE (Jean-Baptiste), propriétaire à Mende.

LAURENS (Basile), propriétaire à Mende.

MERLE (l'abbé), supérieur du collège libre de Langogne.

TIEULET (Jean), mécanicien à Marvejols.

BOUCHITTÉ (André), propriétaire, tanneur à Mende.

MÉJEAN (Basile), boucher à Mende.

SUDRE, propriétaire à Mende,

VIDAL (l'abbé), professeur au Petit-Séminaire de Mende.

NIVOLIÉS (l'abbé), desservant de St-Laurent-de-Trèves.

JACQUES (Jules-Jean-Baptiste), propriétaire à Montredon, commune de Laval-du-Tarn.

PONGE (Victor), employé à l'usine de Vialas.

MM.

1883 BOUDON, docteur-médecin à La Canourgue.

PANTEL, instituteur, à Grandvals.

GIRAL, agent-voyer du service vicinal, à Langogne.

1884 VERLAGUET (l'abbé), curé de St-Georges-de-Lévejac.

CHABANON, instituteur en retraite, à Arzenc-de Randon.

PANSIER (Raymond), ancien conseiller à la cour d'appel de Nîmes.

1885 TARDIEU, agent-voyer comptable du service vicinal, à Mende.

MALIGE, jardinier-concierge de la Banque de France, à Mende.

1886 Vte DE FRAMOND, propriétaire à Saint-Lambert, près Marvejols.

DEJEAN, docteur-méd., conseiller général à Nasbinals.

Membres correspondants.

MM.

1851 BOULANGIER (Paul), ingénieur civil, à Lyon.

1856 DE ROZIÈRE (Ernest), au château de Pimpeneau, près Blois.

BERGERON (Jules) (C ✻), docteur-médecin, à Paris.

Mis DE CHANALEILLES (O ✻), ancien officier supérieur, à Paris.

BOUTEILHE (l'abbé), vicaire à Notre-Dame-de-Bercy, à Paris.

1859 SEGUIN, avocat à Nantes.

DUBOIS, ancien magistrat, à Thueyts (Ardèche).

1860 VIDAL (I ✻), principal de collége en retraite, à Brioude (Haute-Loire).

MM.

1860 LAGRANGE, ingénieur, à Montpellier.

POUSSIELGUE, conducteur des ponts et chaussées en retraite, à Montpellier.

1862 BENOIT, négociant à Caen (Calvados).

LAFFITTE. directeur-médecin de l'asile d'aliénés de Saint Luc. à Pau (Basses-Pyrénées).

1863 CAVÈNE fils, horticulteur, à Bagnols-sur-Cèze (Gard)

1867 BARET, inspecteur des contributions indirectes, à Perpignan.

LAFAYOLLE, ancien magistrat, au Cheylard (Ardèche).

1868 ETIÉVANT, conducteur des ponts et chaussées, à Mirebeau-sur-Bèze (Côte-d'Or).

1869 FABRE, inspecteur des forêts, à Alais.

1870 GROUSSET (Régis), professeur de mathématiques, à Paris.

1872 NOEL, adjoint principal du génie en retraite, à Anduze.

1875 DE LAPIERRE, receveur de l'enregistrement, à Issengeaux (Haute-Loire).

1876 BOREL (Odilon), professeur au collège de Privas.

1879 LEQUEUTRE ✻, membre de plusieurs Sociétés savantes, à Paris.

MONTGINOUX, notaire à Saint-Lattier (Isère).

1880 FABRE (l'abbé), à Saugues (Haute-Loire).

1885 MARTEL, avocat à Paris.

1886 TARDIEU (Théodore Casimir), à la Nouvelle-Héloïse, rue Rambuteau, à Paris.

LISTE DES SOCIÉTÉS CORRESPONDANTES.

Alsace-Lorraine.

Académie de Metz.

Société des Sciences, Agriculture et Arts de la Basse-Alsace, à Strasbourg.

Amérique.

Société d'histoire naturelle de Boston.

Société smithsonnienne de Washington.

Pays Bas.

Société néerlandaise pour le progrès de l'industrie, à Haarlem.

France.

AIN. Société d'Emulation, Agriculture, Sciences, Lettres et Arts du département de l'Ain, à Bourg.

AISNE. Société académique de l'Aisne, à Laon.

— Société académique des Sciences, Arts et Belles-Lettres de Saint-Quentin.

ALLIER. Société d'horticulture de l'Allier, à Moulins.

— Société d'Emulation du département de l'Allier, à Moulins.

ARDÈCHE. Société d'Agriculture, Industrie, Sciences, Arts et Lettres de l'Ardèche, à Privas.

AVEYRON. Société des Lettres, Sciences et Arts de l'Aveyron, à Rodez.

— Société centrale d'Agriculture de l'Aveyron, à Rodez.

BOUCHES-DU-RHONE. Académie des Sciences, Agriculture, Arts et Belles-Lettres d'Aix.

— Académie des Sciences, Belles-Lettres et Arts de Marseille.

— Société statistique de Marseille.

CANTAL. Société centrale d'Agriculture du Cantal, à Aurillac.

CÔTE-D'OR. Académie des Sciences, Arts et Belles-Lettres de Dijon.

DOUBS. Société d'Emulation de Montbéliard.

GARD. Académie du Gard, à Nîmes.

— Société d'Agriculture du Gard, à Nîmes.

— Société scientifique et littéraire d'Alais.

— Société d'étude des sciences naturelles, à Nîmes.

GARONNE (HAUTE). Académie des Sciences, Inscriptions et Belles-Lettres, à Toulouse.

— Société d'histoire naturelle de Toulouse.

HÉRAULT. Société archéologique, scientifique et littéraire de Béziers.

— Société centrale d'Agriculture et des Comices agricoles du département de l'Hérault, à Montpellier.

— Société d'études pour les langues romanes, à Montpellier.

— Bibliothèque municipale de Montpellier.

JURA. Société d'Agriculture, Sciences et Arts de Poligny.

LOIRE (HAUTE). Société d'Agriculture, Sciences, Arts et Commerce du Puy.

— Société des amis des Sciences, de l'Industrie et des Arts de la Haute-Loire, au Puy.

— Bibliothèque municipale du Puy.

LOIRE. Société d'Agriculture, Industrie, Sciences, Arts et Belles-Lettres de la Loire, à Saint-Etienne.

MEURTHE-ET-MOSELLE. Académie de Stanislas, à Nancy.

NORD. Société d'Agriculture, Sciences et Arts de Douai.

— Société d'Agriculture, Sciences et Arts de Valenciennes.

PUY-DE-DÔME. Académie des Sciences, Belles-Lettres et Arts de Clermont-Ferrand.

SAONE (HAUTE). Société d'Agriculture de la Haute-Saône, à Vesoul.

SARTHE. Société historique et archéologique du Maine, au Mans.

SEINE. Association scientifique de France.

— Société nationale d'Acclimatation.

— Société nationale d'Agriculture de France.

— Société des Agriculteurs de France.

— Société centrale d'Agriculture de France.

— Société protectrice des Animaux.

Club Alpin Français, rue du Bac, 30, Paris.

TARN-ET-GARONNE. Société des Sciences, Belles-Lettres et Arts de Tarn-et-Garonne, à Montauban.

— Société d'Agriculture de Tarn-et-Garonne, à Montauban.

VAR. Société d'agriculture, d'horticulture et d'acclimatation du Var, à Toulon.

VIENNE. Société académique d'Agriculture, Belles-Lettres, Sciences et Arts de Poitiers.

VOSGES. Société d'Emulation du département des Vosges, à Epinal.

YONNE. Société des Sciences historiques et naturelles de l'Yonne, à Auxerre.

ALGER. Société d'Agriculture d'Alger.

STATUTS

Article premier.

La *Société d'agriculture, Industrie, Sciences et Arts du département de la Lozère*, fondée en 1819, a pour but de contribuer, par des publications, par des expériences, par les encouragements et les prix qu'elle décerne et par tous les autres moyens qui sont à sa disposition, aux progrès de l'agriculture, de l'industrie, des sciences et des arts dans le département, et aussi de recueillir et mettre en lumière tous les faits, documents et monuments divers qui se rapportent à l'histoire de l'ancien Gévaudan.

Elle s'interdit absolument toute discussion et publication étrangère au but et aux objets ci-dessus désignés.

Art. 2.

La Société se compose de membres *titulaires* et de membres *associés*, résidant dans le département; de membres *correspondants*, résidant hors du département, et de membres *honoraires*.

Les membres *titulaires* sont au nombre de 100 dont 40 résidant dans la ville de Mende. Ils constituent essentiellement la Société, nomment le bureau et les comités qui l'administrent ; ils discutent avec voix délibérative sur toutes les questions qui l'intéressent. Ils paient une cotisation annuelle de 10 francs.

Les autres membres de la Société sont en nombre illimité. Les membres *associés* et les membres *correspondants* paient une cotisation annuelle de 5 francs, représentant le prix d'abonnement au *Bulletin* mensuel de la Société.

ART. 3.

L'administration de la Société est confiée à un conseil composé :

1° D'un Président, trois Vice-Présidents, un Secrétaire général, deux Secrétaires adjoints, un Trésorier, formant le bureau ;

2° D'un bibliothécaire archiviste, d'un conservateur du Musée des Beaux-Arts et Antiquités, d'un conservateur des collections d'histoire naturelle et de physique, composant le *Comité de Questure ;*

3° De trois membres formant, avec le Président et le Secrétaire général, le *Comité de Publication.*

Tous ces fonctionnaires sont nommés pour deux ans et élus à la dernière séance ordinaire de la fin de l'année. Ils sont indéfiniment rééligibles.

ART. 4.

Le bureau et les comités, réunis en conseil, ont tous les pouvoirs nécessaires pour gérer et administrer tant activement que passivement les biens et affaires de la Société, accepter dons et legs, sous la sanction de l'autorité supérieure ; pour percevoir les fonds qui lui appartiennent, en surveiller l'emploi ; pour faire tous les règlements d'ordre intérieur nécessaires à l'exécution des présents statuts , pour prononcer sur l'admissibilité des personnes présentées pour être *membres titulaires ;* pour prononcer enfin à la majorité des 2/3 des voix, la radiation d'un membre quelconque de la Société.

ART. 5.

La Société se divise en trois sections :

1° Agriculture ;

2° Industrie ;

3° Sciences et Arts.

Tout *membre titulaire*, lors de son admission dans la Société, doit se faire inscrire dans une des sections. Chaque section peut délibérer séparément et nommer un bureau particulier, composé d'un Président et d'un Secrétaire qui se renouvellent tous les deux ans. Les décisions particulières des sections n'engagent la Société qu'après avoir été soumises au Conseil d'administration et adoptées en séance générale.

Art. 6.

La Société tient ses séances ordinaires tous les premiers jeudis de chaque mois. Elle tient, en outre, chaque année au moins, deux séances publiques : l'une, pendant la session du Conseil général du département, a principalement pour objet le compte-rendu des travaux de l'année précédente et la distribution des prix, récompenses et encouragements; l'autre, qui a lieu en novembre, le lendemain de la foire de Mende, dite foire de la *Toussaint*, est plus particulièrement consacrée à une exposition des instruments et des produits agricoles et industriels du département et de l'étranger, les plus dignes d'intérêt.

Un programme des séances publiques, rédigé par le conseil d'administration, est publié à l'avance.

(Délibérés et arrêtés dans la séance du 3 janvier 1856.)

NOTA. — La Société a été déclarée établissement d'utilité publique, par décret du 3 décembre 1856.

SÉANCE DU 13 JANVIER 1887.

Présidence de M. MONTEILS, Président.

Présents : MM. de Lescure, vice-président, l'abbé Bosse, secrétaire général, André, archiviste, de Corsac, Chevalier, l'abbé Boissier, Sudre et Dumas.

Lecture et adoption du procès-verbal de la précédente séance.

M. le Président donne lecture d'une lettre de M. Carbonnier, en date du 7 décembre 1886, faisant connaître qu'il accepte le mandat que la Société a bien voulu lui confier de la représenter à la séance des agriculteurs de France et de l'y représenter avec une complète communauté d'idées et d'intentions.

Remerciements.

— M. le Président dépose sur le bureau une circulaire de M. le Président de la Soeiété des agriculteurs de France, contenant un questionnaire à remplir afin de fournir des renseignements : 1° sur les diverses qualités de blés ensemencés dans la Lozère ; 2° sur les quantiés de semences de chaque nature de blés employées à l'hectare, et 3° le rendement.

M. le Président propose à la Société de désigner M. de Lescure pour remplir ce questionnaire. La

compétence spéciale de M. de Lescure étant bien connue, la Société à l'unanimité, le prie de vouloir bien se charger de ce travail qu'il accepte.

M. le Président dépose encore sur le bureau une deuxième circulaire de M. le Président de la Société des agriculteurs de France relative à la création des syndicats agricoles.

Cette circulaire indique que de nombreux syndicats agricoles se sont développés au sein des campagnes sous l'impulsion de la Société des agriculteurs de France qui a en outre accordé son patronage au *Syndicat central* et à l'*Union des syndicats des agriculteurs de France;*

Que ces deux Sociétés ont constitué une commission permanente qui a pour but;

1° De favoriser de tout son pouvoir la création et le développement des syndicats agricoles;

2° De servir d'intermédiaire entre l'Union et le Syndicat central d'une part et la Société des agriculteurs d'autre part;

3° D'assurer au point de vue général le contrôle que le Conseil de la Société s'est réservé sur l'Union et le Syndicat central;

4° D'offrir à tous les intéressés la faculté précieuse de consultations juridiques.

M. le Président ajoute que s'il était possible de former en Lozère un syndicat agricole, il en résulterait certainement des avantages incontestables pour les populations si laborieuses de nos campagnes, mais qu'il croit que pour le moment le terrain n'est pas encore propice à cette création et que, par conséquent, cette question doit être ajournée.

Adopté.

DONS.

M. le Président fait don à la Société de la photographie de son regretté secrétaire adjoint, M. Vincens.

La Société l'accepte avec reconnaissance et décide qu'il lui sera assigné une bonne place dans la collection des photographies de collaborateurs de la Société que la mort est venue ravir à l'affection de leurs collègues.

M. l'abbé Lefèvre, chanoine honoraire et aumônier de l'hospice de Saint-Julien, fait don à la Société d'un petit opuscule intitulé *Le Poirier martyr*.

Dans cet opuscule, M. Lefèvre, auteur d'un traité sur la culture et la restauration des arbres fruitiers, indique avec beaucoup d'esprit et de compétence la manière de soigner les poiriers.

Des remerciements sont votés à M. l'abbé Lefèvre.

CÉLERI A CŒUR PLEIN FORME DE SCAROLE

Cette variété, récemment mise au commerce par M. Forgeot, marchand grainier, quai de la Mégisserie, 8, à Paris, est une nouvelle transformation du Céleri. Tandis que dans les variétés connues, c'est tantôt le pétiole des feuilles, tantôt la racine de la plante, comme dans le Céleri rave, qui ont pris un développement exceptionnel, ici, c'est le feuillage.

La plante, dans son ensemble, ne dépasse guère 15 centimètres de hauteur et s'étale sur le sol où elle constitue des masses qui atteignent 30, 40 centimètres, et même au-delà, de diamètre. Souche fibreuse, non tubéreuse, à racines nombreuses, ténues. Feuilles excessivement rapprochées, fines, tellement serrées qu'elles forment des masses compactes qui, tout naturellement, s'étiolent, et sans être liées blanchissent à l'intérieur. Cependant, il est bon de lier le Céleri à cœur plein ; mais le buttage est inutile, et lorsque les plantes sont suffisamment fortes, il suffit de les couvrir avec de vieux paillassons ou de la paille longue pour qu'elles deviennent complètement blanches, sans risquer de pourrir.

Accommodé en salade, ce Céleri est des plus agréables par ces feuilles, fines et tendres, d'une excellente saveur.

(*Revue horticole*, 1886, p. 18. — *Ibid.* et *Journal de la Soc. nat. et cent. d'Hort. de France*, 1885.)

PRIX DES GRAINS, PAR HECTOLITRE, D'APRÈS LES MERCURIALES DES MARCHÉS DU DÉPARTEMENT DE LA LOZÈRE. — JANVIER 1887.

ARRONDISSEMENTS	DÉSIGNATION DES MARCHÉS	FROMENT		MÉTEIL		SEIGLE		ORGE		AVOINE	
		1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.
FLORAC	Florac	18 50	18 50	16 »	16 »	13 50	13 50	» »	» »	7 50	7 50
	Meyrueis	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
	Pont-de-Montvert	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
MARVEJOLS	La Canourgue	17 54	17 54	16 17	16 17	13 74	13 74	7 80	» »	8 27	8 27
	St-Chély-d'Apcher	» »	» »	» »	» »	14 »	14 »	» »	» »	» »	» »
	Marvejols	17 10	17 10	» »	» »	15 »	15 »	» »	» »	» »	» »
	Serverette	» »	» »	» »	» »	15 »	15 »	» »	» »	» »	» »
MENDE	Langogne	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
	Mende	17 60	17 60	15 50	15 50	14 »	14 »	10 50	10 50	8 »	8 »
	Villefort	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
	Prix moyen	17 68	17 68	15 89	15 89	14 20	14 20	9 15	9 15	7 92	7 92

SÉANCE DU 10 FÉVRIER 1887.

Présidence de M. MONTEILS, Président.

Présents : MM. Bonnefous, André, archiviste, l'abbé Boissier, l'abbé Boissonade et Dumas.

Lecture et adoption du procès-verbal de la précédente séance.

M. le Président dépose sur le bureau un exemplaire du budget départemental de 1887 dont M. le Préfet a fait l'envoi à la Société.

Acte est donné à M. le Président de cette communication et la Société vote des remerciements à M. le Préfet.

M. le Président communique à la Société le programme des fêtes relatives au 4e centenaire de la réunion de la Provence à la France.

Un concours littéraire et poëtique aura lieu et tous les envois à la commission des fêtes devront être effectués avant le 1er mai, terme de rigueur, et adressés à M. Constans, professeur de la faculté des lettres d'Aix.

Acte est également donné à M. le Président de cette communication.

M. le Président dépose sur le bureau une circulaire du Syndicat central des agriculteurs de France lequel renouvelle auprès de la Société la question de l'établissement des syndicats agricoles à l'effet de procéder à leur organisation dans la mesure du possible.

M. le Président rappelle sa précédente proposition à ce sujet, en ce qui concerne la Lozère, et il déclare ne devoir pas insister davantage, la

Société ayant déjà fait connaître son avis d'ajourner la question.

A la circulaire précitée est joint un tarif de l'office du syndicat des agriculteurs de France qui a créé un service spécial pour la vente du bétail gras et qui se charge, suivant le désir du vendeur, aussi bien de la vente sur pied au marché de La Villette que de la vente aux abattoirs des animaux abattus sans avoir passé par le marché.

Les frais à payer pour les diverses espèces d'animaux sont indiqués dans ce tarif.

M. le Président dépose sur le bureau le 7e numéro du Bulletin du Ministère de l'agriculture adressé par M. le Ministre. Le Bulletin (décembre 1886) qui renferme une statistique agricole de toute la France par département, fournit sur la Lozére les renseignements suivants dont M. le Président donne communication.

LOZÈRE

Récolte des céréales en 1885.

Froment.

Superficie cultivée	16.990 hectares.
Production totale de grain :	
En hectolitres	322.810 hectolit.
En quintaux	248,564 quint.
Production moyenne par hectare :	
En hectolitres	19 hectolitres.
En quintaux	14 quint. 63
Valeur totale du grain	5,723.421 fr.
Valeur moyenne de l'hectolitre	17 fr. 73 c.
— du quintal	23 fr. 02 c.
Poids moyen de l'hectolitre	77 kilogr.

Méteil.

Superficie cultivée.....	4,865 hectares.
Production totale du grain :	
En hectolitres.....	92,935 hectolit.
En quintaux.....	67,478 quint.
Production moyenne par hectare :	
En hectolitres.....	19 hectolites.
En quintaux.....	13 quint. 87 kilog.
Valeur totale du grain.....	1,416,104 fr.
Valeur moyenne de l'hectolitre.....	15 fr. 32 c.
— du quintal.....	20 fr. 98 c.
Poids total de l'hectolitre	73 kilogr.

Seigle.

Superficie cultivée.....	41,219 hectares.
Production totale du grain :	
En hectolitres.....	783,161 hectolit.
En quintaux.....	563,876 quint.
Production moyenne par hectare :	
En hectolitres.....	19 hectolit.
En quintaux.....	13 quint. 68 kilog.
Valeur totale du grain.....	10,329,894 fr.
Valeur moyenne de l'hectolitre.....	13 fr. 19 c.
— du quintal.....	18 fr. 32 c.
Poids moyen de l'hectolitre.....	72 kilogr.

Orge.

Superficie cultivée.....	6,131 hectares.
Production totale du grain :	
En hectolitres.....	196,192 hectolitr.
En quintaux.....	129,487 quint.

Production moyenne par hectare.....	32 hectolitr.
— par quintaux.....	21 quint. 12 kilog.
Valeur totale du grain.....	2,409,238 fr.
Valeur moyenne de l'hectolitre.....	12 fr. 28 c.
— du quintal.....	18 fr. 66 c.
Poids moyen de l'hectolitre.....	66 kilogr.

Sarrasin.

Superficie cultivée.....	550 hectares.
Production totale du grain :	
En hectolitres.....	8,800 hectolit.
En quintaux.....	5,940 quint.
Production moyenne par hectare :	
En hectolitres.....	16 hectolitres.
En quintaux.....	10 quint. 80 kilog.
Valeur totale du grain.....	101,200 fr.
Valeur moyenne de l'hctolitre.....	11 fr. 50 c.
— du quintal.....	19 fr. 16 c.
Poids moyen de l'hectolitre.....	60 kilogr.

Avoine.

Superficie cultivée	10,017 hectares.
Production totale du grain :	
En hectolitres.....	320,544 hectolit.
En quintaux.....	134,629 quint.
Production moyenne par hectare :	
En hectolitres.....	32 hectolit.
En quintaux.....	13 quint. 44 kilog.
Valeur totale du grain.....	2,541,913 fr. »
Valeur moyenne de l'hectolitre.....	7 fr. 98 c.
— du quintal.....	18 fr. 88 c.
Poids moyen de l'hectolitre.....	42 kilogr.

Maïs.

Superficie cultivée.....	83 hectares.
Production totale du grain :	
En hectolitres.....	2,656 hectolit.
En quintaux.....	2,149 quint.
Production moyenne par hectare :	
En hectolitres.....	32 hectolitr.
En quintaux.....	25 quint. 60 kilog.
Valeur totale du grain.....	47,303 fr.
Valeur moyenne en hectolitres.....	17 hectolit. 81 litr.
— en quintaux.....	22 quint. 26 kilog.
Poids moyen de l'hectolitre...	80 kilog.

Pommes de terre.

Superficie cultivée.....	7,504 hectares.
Production totale.....	562,800 quint.
Production moyenne par hectare.....	75 quint.
Valeur totale.....	2,814,000 fr.
Valeur moyenne du quintal...	5 fr.

FOURRAGES.

Trèfle.

Superficie cultivée.....	1,875 hectares.
Production totale.....	37,480 quint.
Production moyenne par hectare.....	20 quint.
Valeur totale.....	187,400 fr.
Valeur moyenne par quintal.....	5 fr.

Luzerne.

Superficie cultivée	227 hectares.
Production totale.....	4,540 quint.

Production moyenne par hectare.....	20 quint.
Valeur totale	27.240 fr.
Valeur moyenne du quintal.....	6 fr.

Sainfoin.

Superficie cultivée.....	307 hectares.
Production totale	4,605 quintaux.
Production moyenne par hectare.....	15 quintaux.
Valeur totale.....	18.420 fr.
Valeur moyenne par quintal.....	4 fr.

VIGNES.

Vignes de 4 ans et au-dessus.

Superficie cultivée.....	957 hectares.
Nombre de pieds par hectare.....	8,000 pieds.
Production totale	20,097 hectolitr.
Production moyenne par hectare.....	21 hectolitr.
Valeur totale.....	602,910 fr.
Valeur moyenne de l'hectolitre.....	30 fr.

Vignes nouvellement plantées (au-dessous de 4 ans).

Superficie cultivée.....	118 hectares.
Nombre de pieds par hectare.....	8,000 pieds.
Production totale	»
Production moyenne par hectare.....	»
Valeur totale.....	»
Valeur moyenne de l'hectolitre.....	»

Récapitulation.

Superficie cultivée.....	1,075 hectares.
Production totale.....	20,097 hectolitr.

Production moyenne par hectare.....	21 hectolitr.
Valeur totale	602,910 fr.
Valeur moyenne de l'hectolitre.....	30 fr.

CULTURE FRUITIÈRE.

Châtaignes.

Production totale.....	80,039 quintaux.
Valeur totale.....	640,310 fr.
Valeur moyenne du quintal.....	8 fr.

Noix.

Production totale.....	4,680 quintaux.
Valeur totale.....	46,800 fr.
Valeur moyenne du quintal.....	10 fr.

Pommes à cidre.

Production totale.....	471 quintaux.
Valeur totale.....	3,397 fr.
Valeur moyenne du quintal.....	7 fr.

Prunes.

Production totale.....	406 quintaux.
Valeur totale.....	5,684 fr.
Valeur moyenne du quintal.....	14 fr.

Mûrier (feuilles).

Production totale.....	10,843 quintaux.
Valeur totale.....	43,372 fr.
Valeur moyenne du quintal.....	4 fr.

ENQUÊTE SÉRICICOLE.

Nombre de séricicultеurs.....	1,935

Quantités de graines de diverses races mises en incubation (en onces de 25 grammes.)

Races françaises (race indigène provenant de graines de races françaises).....	3,604 onces
Races du Japon provenant de graines de race japonaise de reproduction française.....	80 onces.
Races d'autres provenances étrangères.	8 onces.
Total.....	3,692 onces.

Production totale en cocons frais obtenus de ces graines (en kilogramme).

Races françaises (race indigène provenant de graines de races françaises.	38,698 kilog.
Races du Japon provenant de graines de race japonaise de reproduction française.... .	815 kilog.
Races d'autres provenances étrangères.....	160 kilog.
Total.....	39,658 kilog.

Rendement moyen en cocons frais d'une once de 25 grammes de graines (en kilogramme).

Races françaises (race indigène provenant de graines de races françaises).....	10,738 kilog.
Races du Japon provenant de graines de race japonaise de reproduction française.....	10,187 kilog.
Races d'autres provenances étrangères.....	17.500 kilog.
Moyenne générale.....	10,740 kilog.

Cocons mis à grainer par le producteur.

Quantités employées pour le grainage (en kilogr.)	49 kilog.
Quantités de graines obtenues de ces cocons (en onces de 25 grammes).....	116 onces.

Prix de vente d'une once (de 25 grammes).

Races françaises (races indigènes provenant de graines de races françaises).....	12 fr. 38
Races du Japon provenant de graines de race japonaise de reproduction française.....	10 fr. 33
Races d'autres provenances étrangères.....	10 fr. »

Prix du kilogramme de cocons frais vendus pour le filage.

Races françaises (races indigènes provenant de graines de races françaises).....	3 fr. 31
Races du Japon provenant de races japonaises de reproduction française	3 fr. 13
Races d'autres provenances étrangères.....	2 fr. 20

Prix du kilogramme de cocons frais vendus pour le grainage.

Races françaises.....	4 fr. 16

PRIX MOYENS DU KILOGRAMME DE PAIN ET DU KILOGRAMME DE VIANDE A MENDE EN 1885.

Pain.

1re qualité.....	0f 35c
2e qualité.....	0 27
3e qualité.....	0 25

Viande.

Bœuf	1f 60c
Vache	1 50
Veau	1 80
Mouton	1 73
Porc	1 60

ANIMAUX DE FERME EXISTANT AU 31 DÉCEMBRE 1885.

Espèce chevaline (adultes et jeunes)	5,828
Espèce mulassière (adultes et jeunes)	718
Espèce ovine (adultes et jeunes)	1,037

Espèce bovine.

Taureaux	6,315
Bœufs de travail	11,840
Bœufs à l'engrais	1,002
Vaches	31,797
Elèves de un an et au-dessus : Bouvillons	6,884
Génisses	9,663
Elèves de 6 mois à un an	7,779
Veaux au-dessous de 6 mois	6,406
Total de l'éspèce bovine	81,686

Espèce ovine.

Béliers au-dessus de 2 ans	5,420
Moutons au-dessus de 2 ans	65,398
Brebis au-dessus de 2 ans	140,357
Agneaux et agnèles de 1 an à 2 ans	75,617
Agneaux et agnèles de 6 mois à 1 an	45,737
Agneaux et agnèles au-dessous de 6 mois	31,222
Total de l'espèce ovine	391,825
Espèce porcine (adultes et jeunes)	31,041

Les élèves de moins d'un an n'ont pas été relevés en tout ou en partie.

Espèce caprine	13,650

PRODUITS PRINCIPAUX.

Lait.

Production totale	333,868 hectol.
Valeur totale	4,006,416 fr.
Valeur moyenne de l'hectolitre	12 fr.

Laine.

Production totale	6,850 quint.
Valeur totale	685,000 fr.
Valeur moyenne du quintal	100 fr.

Miel et cire.

Nombre de ruches d'abeilles en activité	10,453
Production totale du miel	31,356 kilogr.
Valeur totale du miel	56,440 fr.
Valeur moyenne du kilogramme du miel	1 fr. 80 c.
Production totale de la cire	10,453 kilogr.
Valeur totale de la cire	24.042 fr.
Valeur moyenne du kilogramme de la cire	2 fr. 30 c.

PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE DES PRINCIPALES CÉRÉALES 1876-1885.

Froment	119,077	hectolitres.
Méteil	41,293	—
Seigle	771,099	—
Orge	105,017	—
Avoine	285,221	—

POIDS MOYEN DES PRINCIPALES CÉRÉALES EN 1885, L'HECTOLITRE.

Froment.

1re qualité	79k 38
2e qualité	76 88
3e qualité	74 84

Seigle.

1re qualité	73k 94
2e qualité	71 32
3e qualité	69 49

Orge.

1re qualité	67k 07
2e qualité	63 52
3e qualité	62 42

Avoine.

1re qualité	45k »
2e qualité	42 08
3e qualité	38 78

Comparée pour certains articles à la statistique agricole de 1875, la statistique agricole de 1885 en diffère notablement.

Ainsi le nombre d'hectares cultivés en froment était en 1875 de..... 8,122 hectares.

Il est en 1885 de..... 16,990 hectares.

Le nombre d'hectares cultivés en méteil était en 1875 de..... 3,095 hectares.

Il est en 1885 de..... 4,865 hectares.

Le nombre d'hectares cultivés en seigle était en 1875 de..... 50,674 hectares.

Il est en 1885 de..... 41,219 hectares.

Le nombre d'hectares cultivés en orge était en 1875 de..... 6,520 hectares.

Il est en 1885 de..... 6,131 hectares.

Le nombre d'hectares cultivés en avoine était en 1875 de..... 12,150 hectares.

Il est en 1885 de..... 10,017 hectares.

Le nombre d'hectares cultivés en pommes de terre était en 1875 de..... 3,930 hectares.

Il est en 1885 de..... 7.504 hectares.

Ce tableau comparatif fait donc constater dans la Lozère, au bout d'une période de dix ans, une augmentation des surfaces cultivées : en froment, de plus du double ; en méteil, d'un quart ; en pommes de terre, de près du double. Il montre aussi que, dans le même espace de temps, il s'est opéré dans l'étendue des surfaces cultivées, pendant la même période, une diminution : pour le seigle, d'un cinquième ; pour l'orge, un quinzième ; pour l'avoine, de deux douzièmes.

On constate au contraire une grande augmentation dans le nombre des animaux de ferme des races bovine et ovine dans la statistique de 1885 comparée à celle de 1878, et par contre une diminution dans le nombre des animaux des races porcine et caprine.

Ainsi en 1878 le nombre des animaux de la race bovine s'élève dans la Lozère à 51,290

Il est porté en 1885 à 81,686

En 1878, le nombre des animaux de la race ovine était de 319.300

Il s'élève en 1885 à 391,825

En 1878, le nombre des animaux de la race porcine était de 32.920

Il ne s'élève en 1885 qu'à 31,041

En 1878, le nombre des animaux de la race caprine était de 16,871

Il n'est plus en 1885 que de 13,650

Sans prétendre donner l'explication de ces variations dans la préférence donnée à certaines cultures et l'élève de certaines races d'animaux, on peut les attribuer en partie à des modifications dans l'alimentation des populations ou à des nécessités de commerce.

La Société remercie M. le Président de ce travail si intéressant au point de vue agricole Lozérien.

L'ÉLEVAGE DES ANIMAUX DE BOUCHERIE

On commence par faire purger le jeune animal des excréments accumulés dans ses intestins pendant la gestation, par l'absorption du premier lait de la mère, pendant trois ou quatre jours ; on sait que ce lait possède une propriété très purgative ; il suffit pour expulser des intestins du jeune animal toutes les obstructions qui s'y trouvent.

Une fois cette purgation accomplie, on continue à donner au jeune animal le lait pur de la mère pendant deux ou trois jours, puis on commence peu à peu à mélanger avec ce lait du petit lait ou lait écrémé afin de l'habituer à ce genre de nourriture qui lui suffit pendant quelque temps, car le lait écrémé contient encore tous les éléments de nutrition du jeune animal propre à son développement normal. à l'exception de la graisse qui se trouve éliminée du lait par l'écrémage destiné à la fabrication du beurre. Ce régime préliminaire continue pendant huit ou dix jours, époque où l'on peut alors nourrir entièrement le veau avec du lait écrémé en y ajoutant quelques parcelles de tourteaux de lin pour remplacer la partie grassse enlevée par l'écrémage et compléter ainsi l'alimentation. Cette immixtion de petits morceaux de tourteaux de lin de la grosseur d'une noisette, lesquels se dissolvent dans le lait, accoutume peu à peu le veau au goût du breuvage ainsi composé. Ce breuvage devient en effet un substitut complet du lait. Pour fabriquer ce breuvage, il suffit de mélanger de la farine de lin avec de l'eau chaude pour en former un mélange que l'on ajoute au lait écrémé dans les proportions que je vais indiquer. Pour commencer, on prend 500 grammes de farine de graine de lin ou de tourteau de

lin pulvérisé, ce qui revient au même, pour trois veaux, puis on augmente la quantité graduellement jusqu'à ce qu'on arrive à une ration de 500 grammes par tête.

Pour activer la digestion du jeune animal et en même temps pour l'habituer à une nourriture plus solide, on place à la portée du jeune animal une petite quantité de foin, le meilleur qu'on puisse se procurer. Le veau ne tarde pas à grignoter ce foin auquel il s'habitue rapidement. Ce régime permet de retenir le veau plus longtemps en stabulation permanente, car il ne faut point se hâter de le mettre au pâturage.

Seulement, pour l'accoutumer à se tenir fermement sur les jambes, on le lâche dans la cour de la ferme ou dans un petit enclos pendant quelques jours ; puis, par une belle journée ensoleillée, on le laisse s'ébattre pendant une heure ou deux sur un pâturage. Il faut faire attention à ce que, surtout pour les jeunes animaux, tout changement de nourriture ou de régime soit graduel ; une fois qu'ils sont bien habitués au pâturage, on peut cesser la ration de tourteau ; mais il est avantageux de continuer, si cela est possible, à leur faire boire, au milieu du jour et pendant tout l'été, une ration de lait écrémé. Lorsque, à la fin de l'été, la température devient plus froide et le temps plus humide, il faut avoir soin de rentrer le soir les jeunes animaux et de les mettre à l'abri. On leur donne alors une ration de foin avec 500 grammes de tourteau de lin ou de graine de coton par tête, ration que l'on augmente graduellement jusqu'à 1 kilog. On a soin, en même temps, de les faire sortir tous les jours, en choisissant, pour leur parcours, un herbage mis à part pour cet objet. Lorsque le temps se refroidit davantage ou par les temps de neige ou de pluie froide, on les rentre dans leurs abris, car rien

n'est plus nuisible aux jeunes animaux que l'humidité et la rigueur d'une basse température. Alors on ne leur permet de sortir que pour aller à l'abreuvoir, et le soir on se hâte de les faire rentrer dans leurs étables, où ils trouvent dans leurs mangeoires leur ration ordinaire de foin et de tourteau.

Au printemps, on a soin de les mettre sur les meilleurs pâturages, et alors on discontinue la ration de tourteau. D'ailleurs, une fois qu'ils ont commencé à se nourrir d'herbe, ils ne tiennent plus à manger du tourteau. Vers le mois d'août, on recommence à leur donner une ration de tourteau, et plus tard, lorsque l'herbe devient moins succulente, on leur jette quelques racines, turneps ou betteraves, sur le pâturage où ils sont parqués, afin de les habituer peu à peu à cette nourriture d'hiver.

F.-R. DE LA TRÉHONNAIS.

(Extrait du *Journal de l'Agriculture*).

REMÈDE CONTRE LE PIÉTIN DES MOUTONS

Prenez un litre de vinaigre de bois dans lequel vous ajoutez 40 grammes d'acide acétique et 40 grammes de perchlorure de fer.

Puis vous mettez dans un vase en terre ou en bois.

Dento-chlorure de mercure (sublimé corrosif)....	40 gr.
Glycérine.....	50 gr.
Alcool à 90.....	50 gr.
Sulfate de cuivre pur.....	80 gr.
Charbon de bois bien tamisé.....	60 gr.

Ces cinq derniers agents doivent être mélangés exactement, en y ajoutant petit à petit le litre de vinaigre ci-dessus indiqué.

On doit bien boucher la bouteille, qui peut se conserver indéfiniment, et chaque fois qu'on s'en servira, il faut l'agiter fortement de manière qu'il n'y ait pas de dépôt. Pour en faire usage, on en verse une petite quantité à la fois dans un verre, et on en humecte l'extrémité d'un petit tampon en linge fin, assujetti à un léger morceau de bois.

Dans les cas simples, si la maladie est à son début, une seule application peut être suffisante ; mais ce n'est pas le cas le plus ordinaire, car en général, les possesseurs de moutons n'agissent qu'à la seconde période, lorsque l'affection est passée à l'état chronique. C'est alors qu'il se produit des décollements plus ou moins étendus, et à la suite, le pied peut être complétement à découvert et parfois même il y a carie des os.

On conçoit que, suivant le cas, les soins ne sont pas les mêmes.

De toute façon, il est bon, quand on a badigeonné les parties malades, de marquer chaque sujet traité afin de se rendre compte de la position. — Dans la seconde et troisième période, il est absolument indispensable d'enlever avec soin toute la corne soulevée et de ne cautériser qu'après. Enfin, quand un ou quelques moutons ont les pieds complètement dénudés, il faut absolument les enlever du troupeau, en entourant leurs pieds de linges fins, trempés dans un mélange de trois parties de glycérine et d'une partie d'acide phénique.

Comme complément, dans les cas de maladies anciennes, on agira sagement en arrosant chaque semaine la bergerie avec une solution de sulfate de fer, composée de 5 kilos de sulfate de fer dans 100 litres d'eau.

A. Noblet.

(Extrait du *Journal d'Agriculture pratique*).

HORTICULTURE

Deux pois nouveaux.

Ce sont le pois *express* et le pois sans parchemin *fondant de Saint-Désirat.*

Le premier a une tige grêle et fine, ne dépassant guère un mètre de hauteur. Ses cosses sont droites, réunies quelquefois par deux, toujours bien pleines et contenant de six à huit grains, qui sont petits, ronds, verts et d'une grande finesse de goût. C'est une variété très recommandable, presqu'aussi hâtive que le pois *prince Albert.*

Le second est très vigoureux, il porte de magnifiques cosses blanches avant la maturité, longues de 12 à 15 centimètres, larges de 3 à 4, droites, très charnues et absolument sans parchemin. Elles contiennent sept ou huit grains. Le pois fondant de Saint-Désirat se place entre les variétés *corne de bélier*, auquel il est supérieur par la beauté des cosses, par leur volume et par sa bonne production, et le pois *géant sans parchemin*, dont il n'a pas l'âcreté.

C'est une excellente variété convenant aussi bien dans le potager de la ferme qu'en grande culture. Il fera les délices des fins gourmets, car il est de toute première qualité.

A. Lesne.

(Extrait du *Journal d'Agriculture pratique.*)

PRIX DES GRAINS, PAR HECTOLITRE, D'APRÈS LES MERCURIALES DES MARCHÉS DU DÉPARTEMENT DE LA LOZÈRE. — FÉVRIER 1887.

ARRONDISSEMENTS	DÉSIGNATION DES MARCHÉS	FROMENT		MÉTEIL		SEIGLE		ORGE		AVOINE	
		1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.
FLORAC	Florac	18 50	18 50	16 »	16 »	13 50	13 50	» »	» »	7 50	7 50
	Meyrueis	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
	Pont-de-Montvert	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
MARVEJOLS	La Canourgue	19 19	19 19	15 50	15 50	12 50	12 50	12 37	12 37	7 80	7 80
	St-Chély-d'Apcher	» »	» »	» »	» »	14 »	14 »	» »	» »	» »	» »
	Marvejols	17 50	17 50	» »	» »	14 »	14 »	» »	» »	» »	» »
	Serverette	» »	» »	» »	» »	15 »	15 »	» »	» »	» »	» »
MENDE	Langogne	» »	» »	» »	» »	13 75	13 75	10 25	10 25	7 50	7 50
	Mende	18 »	18 »	16 25	16 25	15 »	15 »	10 50	10 50	8 »	8 »
	Villefort	» »	» »	» »	» »	15 »	15 »	11 »	11 »	9 »	9 »
	Prix moyen	18 29	18 29	15 91	15 91	14 21	14 21	11 28	11 28	7 96	7 96

SÉANCE DU 10 MARS 1887.

Présidence de M. MONTEILS, Président.

Présents : MM. DE LESCURE, vice-président; BOSSE, secrétaire général ; ANDRÉ, archiviste ; l'abbé BOISSONADE et DUMAS.

Instruction publique et Beaux-Arts.

M. le Président dépose sur le bureau :

Une circulaire n° 1 relative à la réunion des délégués des Sociétés des Beaux-Arts qui aura lieu en 1887, et qui aura pour but la lecture des manuscrits relatifs à l'Histoire de l'Art.

M. le Ministre de l'Instruction publique dit dans la circulaire précitée que le rôle des Sociétés des Beaux-Arts qui veulent prendre part aux sessions organisées par l'Etat, est nettement tracé par les décisions du Comité. C'est à compléter l'histoire de notre art national qu'elles doivent surtout concourir par la mise au jour des pièces d'Archives, comptes, marchés, autographes, etc., que les érudits des départements peuvent découvrir dans leurs patientes recherches.

Les mémoires devraient être envoyés à la Direction des Beaux-Arts, rue de Valois, n° 3, avant le 15 mars prochain. Les mémoires doivent être inédits.

La Société regrette de ne pouvoir, pour cette année, répondre à l'appel de M. le Ministre et

ne fait aucune délégation pour assister à la réunion fixée par arrêté ministériel à la Pentecôte.

M. le Président communique une deuxième circulaire de M. le Ministre de l'Instruction publique et des Beaux-Arts relative au Congrès annuel de la Sorbonne dont la réunion est aussi fixée à la Pentecôte.

A cette circulaire est joint le programme des sujets qui seront traités, mais M. le Ministre exprime ses regrets du retard apporté dans l'envoi de ce programme et il fait connaître qu'il a décidé que, dès cette année, le programme de 1888, sera soumis aux délégués des Sociétés savantes pendant les séances mêmes du Congrès, afin que les questions posées soient ainsi plus longuement étudiées et muries.

M. le Président donne lecture d'une troisième circulaire de M. le Ministre de l'Instruction publique et des Beaux-Arts relative à l'étude de la France de 1789 et faisant connaître que le moment semble venu, après un siècle écoulé, de rechercher et de réunir les matériaux qui permettront d'écrire l'histoire impartiale de la Révolution, de rétablir la vérité en la puisant à ses sources naturelles, dans les écrits et dans les actes.

Un projet de plan pour l'état descriptif d'une généralité d'une région de la France en 1789 est joint à la circulaire. Ce projet comprend quatre divisions :

1° *Etat des personnes.* — Clergé, Noblesse, Tiers-Etat, Population.

2° *Etat des terres.* — Domaine royal, Apanages, Fiefs, Droit de franc-fief, etc., etc.

3° *Administration.* — Administration générale,

Finances, Justice, Etat nobiliaire, Marine, Instruction et Beaux-Arts.

4° *Agriculture, Industrie et Commerce.* — Agriculture, Industrie, Transport et Commerce, Travaux publics, Assistance publique.

M. le Ministre termine sa circulaire en exprimant l'espoir que de semblables recherches intéresseront quelques-uns des membres de la Société et il souhaite que des travaux individuels conçus dans cet esprit et approuvés par le Comité, constituent des types qui servent d'exemples à d'autres auteurs et deviennent le point de départ d'une série nouvelle particulièrement recherchée de notre belle collection des documents inédits de l'histoire de France.

La Société désigne M. André, secrétaire-adjoint de la Société, le savant archiviste départemental, pour satisfaire au désir de M. le Ministre de l'Instruction publique et des Beaux-Arts.

M. le Président demande à la Société s'il n'y aurait pas lieu de dresser un inventaire des objets précieux qu'elle possède. Il ajoute qu'il serait utile de joindre à cet inventaire, la photographie des objets inventoriés.

La Société approuve ce projet et désigne à cet effet M. l'abbé Bosse, secrétaire général, et M. l'abbé Boissonade à l'effet d'étudier les moyens à prendre et les ressources à créer pour dresser cet inventaire.

— M. le Président donne lecture à la Société de la lettre suivante de M. de Verdelhan des Molles, relative à l'extension de la culture des vignes américaines dans le département.

« Bourges, 19 février 1887.

Monsieur le Président,

Ayant lu dans le dernier Bulletin de la Société d'agriculture que les membres de la commission de la pépinière redoublent d'efforts pour que cet établissement rende le plus de services possible, j'ai l'honneur de vous demander s'il y aurait impossibilité à accorder un peu plus de place à la culture des vignes américaines. Dans la partie sud du département, toutes les vignes ont été détruites par le phylloxéra et on n'a fait que peu d'efforts pour en reconstituer aux prix élevés des cépages enracinés ; mais surtout à l'insuffisance de pratiquer en fait de greffage. On ne replante pas ce qu'on ne sait pas greffer et parce que les vignes greffées qu'on achète chez les pépiniéristes sont hors de prix, 275 fr. le mille, et l'authenticité des cépages est loin d'être certaine.

Je suis convaincu que si la pépinière de la Société pouvait fournir des plants de Riparias, Jacquez, Viala et *Yorck madeiras* greffés en Gamais, Cabernet et Alicante Henri Bouschet, elle contribuerait pour une large part à la reconstitution des vignobles des Cevennes et à leur extension, car le mûrier atteint de nombreuses maladies périt très rapidement. Dans la plupart des propriétés, la feuille a diminué des trois quarts, et cette culture ne pourra être remplacée que par la vigne.

Je vous soumets ces quelques observations, certain que le dévouement que vous avez toujours montré pour la prospérité de notre département vous engagera à étudier cette question.

Veuillez agréer, Monsieur le Président, l'expression de mes sentiments respectueux. »

DE VERDELHAN DES MOLLES.

La Société d'agriculture approuvant la proposition de M. de Verdelhan décide qu'aux espèces existant déjà dans sa pépinière et qu'elle livre aux viticulteurs à prix réduit, il sera ajouté les espèces signalées par notre honorable collègue.

Diverses variétés de greffons ont été déjà essayées avec succès sur le riparia comme porte-greffe. Le pépiniériste de la Société s'applique à multiplier le nombre des sujets greffés qui pourront être mis en vente afin de donner satisfaction dans un court délai aux besoins signalés par M. de Verdelhan des Molles.

— M. de Lescure dépose sur le bureau un certain nombre d'exemplaires d'une publication très intéressante, intitulée « *La Colonisation*, notes et renseignements sur le Canada ».

La Société remercie M. de Lescure de cette communication et elle se distribue les exemplaires précités pour en prendre connaissance.

NOMINATIONS.

M. Boisserolle, ancien instituteur en retraite à Marvejols, est admis comme membre associé.

M. Breil, professeur d'agriculture à Pau, est admis comme membre correspondant.

LOI

PORTANT MODIFICATION AU TARIF GÉNÉRAL DES DOUANES EN CE QUI CONCERNE LES CÉRÉALES (BLÉ, AVOINE ET FARINE).

Le Sénat et la Chambre des députés ont adopté.

Le Président de la République promulgue la loi dont la teneur suit :

Art. 1er. — A partir de la promulgation de la présente loi, le tableau A du tarif général des douanes établi par les lois des 7 et 8 mai 1881 et 28 mars 1885 est modifié ainsi qu'il suit :

MATIÈRES VÉGÉTALES.	DROITS (décimes et 4 p. 100 compris)	
	UNITÉS sur lesquelles portent les droits.	PRODUITS d'origine européenne ou importés directement d'un pays hors d'Europe.
Farineux alimentaires.		
Froment, épeautre et méteil (67).. Grains	100 kil.	5 »
Froment, épeautre et méteil (67).. Grains concassés	—	8 »
Froment, épeautre et méteil (67).. Farines et boulanges contenant plus de 10 p. 100 de farine		
Avoine (68)	—	3 »
Biscuit de mer (69)	—	8 »
Gruaux, semoules en gruaux (grosse farine), grains perlés ou mondés (70)	—	8 »
Semoules en pâtes et pâtes d'Italie (71)	—	8 »
Sagou, selep et fécules exotiques (72)	—	8 »

Dans des circonstances exceptionnelles et quand le prix du pain s'élèvera à un taux menaçant pour l'alimentation publique, le Gouvernement pourra, en l'absence des Chambres, suspendre en tout ou en partie les effets de la présente loi, par un décret du Président de la République, rendu en conseil des ministres.

Dans ce cas, la mesure prise par le Gouvernement devra être soumise à ratification aussitôt les Chambres réunies.

Art. 2. — Dans tous les chefs-lieux des cantons et les communes ayant plus de 1,500 habitants, les municipalités feront publier et afficher à la mairie, dans les huit premiers jours de chaque mois, les cours des blés et farines sur les marchés de département pendant le mois précédent.

Fait à Paris, le 29 mars 1887.

JULES GRÉVY.

Par le Président de la République :

Le ministre de l'agriculture,
JULES DEVELLE.

Le ministre des finances,
A. DAUPHIN.

LOI

PORTANT MODIFICATION DU TARIF GÉNÉRAL DES DOUANES EN CE QUI CONCERNE LES BESTIAUX.

Le Sénat et la Chambre des députés ont adopté,

Le Président de la Républiq e promulgue la loi dont la teneur suit :

Art. 1er. — A partir de la promulgation de la présente loi, le tableau A du tarif général des douanes, établi par les lois des 7 et 8 mai 1881 et du 28 mars 1885, est modifié ainsi qu'il suit :

ANIMAUX VIVANTS	UNITÉS sur lesquelles portent les droits.	DROITS décimes et 4 p. 100 compris.
Bœufs.....	Par tête.....	38 fr.
Vaches.....	Par tête.....	20 —
Veaux.....	Par tête.....	8 —
Béliers, brebis, moutons .	Par tête.. ..	5 —
Viandes fraîches.....	Par 100 kilog.	12 —

Art. 2. — Il sera établi à la frontière un service d'inspection sanitaire, ayant pour objet d'examiner les viandes fraîches abattues avant leur entrée en France. Un droit de visite, qui sera ultérieurement fixé par le Gouvernement, sera payé par l'importateur.

Art. 3. — Un règlement d'administration publique pourvoira à l'application de la présente loi.

La présente loi, délibérée et adoptée par le Sénat et par la Chambre des députés, sera exécutée comme loi de l'Etat.

Fait à Paris, le 5 avril 1887.

JULES GRÉVY.

Par le Président de la République :

Le ministre de l'agriculture,
Jules DEVELLE.

Le ministre des finances,
A. DAUPHIN.

LOI

CONCERNANT LA RÉPRESSION DES FRAUDES COMMISES DANS LA VENTE DES BEURRES.

Le Sénat et la Chambre des députés ont adopté,

Le Président de la Républiqne promulgue la loi dont la teneur suit :

TITRE Ier.

DE LA RÉPRESSION DES FRAUDES DANS LA VENTE DES BEURRES.

Art. 1er. — Il est interdit d'exposer, de mettre en vente ou de vendre, d'importer ou d'exporter, sous le nom de beurre, de la margarine, de l'oléo-margarine et, d'une manière générale, toute substance destinée à remplacer le beurre, ainsi que les mélanges de margarine, de graisse, d'huile et d'autres substances avec le beurre, quelle que soit la quantité qu'en renferment ces mélanges.

Art. 2. — Seront punis d'un emprisonnement de six jours à six mois et de 50 à 3,000 francs d'amende, ceux qui auront sciemment contrevenu aux dispositions de l'article 1er.

Toutefois, seront présumés avoir connu la falsification de la marchandise ceux qui ne pourront indiquer le nom du vendeur ou de l'expéditeur.

Art. 3. — Les substances ou les mélanges frauduleusement exposés, vendus, mis en vente, importés ou exportés, restés en la possession de l'auteur du délit, seront confisqués, conformément à l'article 5 de la loi du 25 mars 1851.

Art. 4. — Les tribunaux pourront toujours ordonner que les jugements de condamnations prononcées par application des dispositions de l'article 2, soient, par extraits ou littéralement, publiés dans les journaux qu'ils désigneront, ou affichés dans les lieux ou marchés où la fraude a été commise, ainsi qu'aux portes de la maison et des magasins du délinquant, et à celles de la mairie du domicile de ce dernier, et ce, toujours aux frais du condamné.

Art. 5. — En cas de récidive dans l'année qui suivra la condamnation, le maximum de l'amende sera toujours appliqué et le jugement toujours publié et affiché.

TITRE II.

DE LA VENTE, DU TRANSPORT ET DE L'EXPORTATION DE LA MARGARINE, DE L'OLÉO MARGARINE OU DES GRAISSES ALIMENTAIRES.

Art. 6. — Tout marchand au détail de margarine, d'oléo-margarine ou de substances ou mélanges destinés à remplacer le beurre, devra informer l'acheteur que la substance ou le mélange par lui vendu n'est pas du beurre,

en le livrant dans un vase, flacon ou enveloppe, portant en caractères apparents les mots : « Margarine, oléo-margarine ou graisse alimentaire. »

Art. 7. — Tout fabricant, marchand en gros, expéditeur ou consignataire de margarine, d'oléo-margarine ou de substances similaires, sera tenu de les placer dans des fûts ou récipients marqués en caractères apparents, imprimés ou creusés au feu, des mots : margarine, oléo-margarine ou graisse alimentaire.

Art. 8. — Les fabricants, marchands, expéditeurs ou consignataires de margarine ou de substances similaires, devront indiquer sur les factures, lettres de voitures, connaissements, etc., pour chaque envoi de marchandises de ce genre, que les marchandises ainsi expédiées sont vendues comme margarine, oléo-margarine, graisse alimentaire.

Tout voiturier et toute compagnie de transports par terre ou par eau devront reproduire cette désignation dans leurs livres, factures et déclarations ou manifestes.

Art. 9. — Ceux qui auront contrevenu aux dispositions des articles ci dessus, 6, 7 et 8, paragraphe 1er, seront punis d'un emprisonnement de six jours à un mois et d'une amende de 25 à 1,000 fr., ou l'une de ces deux peines seulement.

Les voituriers ou compagnies de transports, par terre ou par eau, qui auront contrevenu aux dispositions du second paragraphe de l'article 8, seront punis d'une amende de 25 à 500 fr.

Art. 10. — En cas de récidive dans l'année qui suivra la condamnation, le maximum de l'amende sera toujours appliqué.

DISPOSITIONS GÉNÉRALES.

Art. 11. — Un règlement d'administration publique déterminera le mode et les conditions de la vérification à laquelle il devra être procédé en ce qui touche notamment les marchandises en transit par les agents des douanes et des contributions indirectes ; il sera procédé à cette vérification sans frais et sans entrave ni retard pour l'expédition des beurres.

Ce règlement d'administration publique devra être fait dans un délai de trois mois, sans que ce délai puisse en rien arrêter l'exécution de la présente loi, dans tous les cas où l'application dudit règlement n'est pas nécessaire.

Art. 12. — Sont applicables aux délits prévus et punis par la présente loi les dispositions de l'article 463 du code pénal.

La présente loi, délibérée et adoptée par le Sénat et par la Chambre des députés, sera exécutée comme loi de l'Etat.

Fait à Paris, le 14 mars 1887.

JULES GRÉVY.

Par le Président de la République :

Le ministre de l'agriculture,

JULES DEVELLE.

REVUE AGRICOLE

L'ÉLEVAGE DES ANIMAUX DE BOUCHERIE[1]

(Suite).

Au commencement de novembre ou au mois d'octobre, si le temps devient rigoureux, on met les animaux à l'abri et comme dès le premier hiver on les a déjà accoutumés à la stabulation on n'éprouve aucune difficulté à cet égard le second hiver. D'abord on ne donne que des rations modérées de racines. Les râteliers sont bien fournis de paille d'avoine et les animaux abondamment abreuvés. Au bout d'environ un mois, ils sont soumis à une routine régulière. On leur distribue à six heures du matin une ration de racines coupées en tranches la veille au soir. Vers sept heures et demie les stalles sont bien nettoyées et les animaux sont soigneusement étrillés et brossés avant dix heures ; alors on leur distribue environ 1 kilog. de tourteau par tête. Cette quantité est graduellement augmentée jusqu'à 1 kilog. 500 en décembre et à 2 kilog. en janvier. Vers la fin de la saison, cette ration peut être augmentée selon les circonstances du marché, c'est-à-dire le prix plus ou moins avantageux de la viande et le prix du tourteau, circonstances qu'il importe de considérer, car la marge du bénéfice est souvent fort étroite. Le repas du milieu du jour est donné vers onze heures.

(1) Voir bulletin de février dernier.

Ce repas consiste en pulpe de racines, des épluchures de malt et de l'avoine broyée en quantité égale à celle du tourteau, en l'augmentant dans la même proportion. Le dernier repas est servi à quatre heures de l'après midi et consiste en racines coupées en tranches. A huit heures du soir les mangeoires sont nettoyées et les râteliers garnis de fourrage en cas de nécessité. Après chaque repas, lorsque les animaux se sont couchés pour dormir ou ruminer, les mangeoires sont de nouveau vidées et nettoyées, et on peut ainsi se rendre compte de l'appétit de chaque animal en voyant ce qu'il a consommé et augmenter ou diminuer sa ration selon ses besoins. On commence à leur donner du foin dès les premiers jours de janvier, mais lorsqu'on bat l'avoine il est bon de substituer la paille fraîche au foin un jour ou deux, et de temps en temps, car le changement de nourriture plaît aux animaux.

On retire quelques veaux nés en janvier pour leur donner un supplément de nourriture, car on est quelquefois obligé d'en garder quelques-uns nés plus tard, jusqu'au mois de mai; mais le plus grand nombre ne peut être retiré qu'en mars, époque où ces jeunes animaux accomplissent leur seconde année. A cet âge les jeunes bœufs de race Durham ou Ayr atteignent le poids moyen de 275 à 300 kilog. Ceux qui viennent de vaches plus développées et plus lourdes que les vaches Ayr, de vaches Durham, par exemple, arrivent naturellement à un poids plus élevé. On a des exemples de jeunes bœufs produits d'un croisement d'une vache Ayr avec un taureau Durham réalisant 550 kilog. à l'âge de 22 mois.

On trouve que les bœufs à l'engrais mangent plus que les génisses, mais arrivent à un poids relativement supérieur.

Voilà la pratique ordinaire observée de l'Irlande, où l'élevage des bœufs est l'une des branches principales de l'industrie agricole, et la source presque exclusive où l'agriculture anglaise puise son approvisionnement de bétail maigre à l'approche de l'hiver après les récoltes fourragères, racines et foins, qui forment un appoint si considérable des produits agricoles des comtés de l'est, du centre et du nord de l'Angleterre. c'est-à-dire dans les districts où se produit le plus de viande pour les marchés de Londres et des autres grandes villes du Royaume-Uni.

Ce qui est remarquable, c'est la préférence que les éleveurs de l'Irlande et les engraisseurs, comme du reste ceux de l'Angleterre et tous ceux des pays étrangers qui ont pu en apprécier les avantages, donnent aux produits des croisements avec les taureaux Durham. Ces produits acquièrent infailliblement du sang généreux de la race Durham la précocité et une grande aptitude à l'engraissement, qualités que cette race possède à un si haut degré et qu'elle a le privilège de communiquer à tous ses produits, quels que soient la race et l'atavisme de la femelle avec laquelle on les accouple. L'expérience de tous les éleveurs, on peut dire aujourd'hui du monde entier, s'accorde pour proclamer cette vérité que l'on ne saurait plus contester.

F.-R. de la Tréhonnais.

PRIX DES GRAINS, PAR HECTOLITRE, D'APRÈS LES MERCURIALES DES MARCHÉS DU DÉPARTEMENT DE LA LOZÈRE. — MARS 1887.

ARRONDISSEMENTS	DÉSIGNATION DES MARCHÉS	FROMENT		MÉTEIL		SEIGLE		ORGE		AVOINE	
		1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.
FLORAC	Florac	18 50	18 50	16 »	16 »	13 50	13 50	13 50	13 50	7 50	7 5
	Meyrueis	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
	Pont-de-Montvert	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
MARVEJOLS	La Canourgue	17 54	17 54	16 17	16 17	13 74	13 74	7 80	7 80	» »	» »
	St-Chély-d'Apcher	» »	» »	» »	» »	15 »	15 »	» »	» »	» »	» »
	Marvejols	17 50	17 50	» »	» »	15 »	15 »	11 25	11 25	» »	» »
	Serverette	» »	» »	» »	» »	15 »	15 »	» »	» »	» »	» »
MENDE	Langogne	» »	» »	» »	» »	12 75	13 75	10 »	10 50	9 »	7 50
	Mende	18 50	18 50	16 50	16 50	15 »	15 »	11 »	11 »	8 »	8 »
	Villefort	» »	» »	» »	» »	15 »	16 »	11 »	11 »	9 »	9 »
	Prix moyen	18 01	18 01	16 22	16 22	14 37	14 62	10 75	10 84	8 37	8 »

SÉANCE DU 14 AVRIL 1887.

Présidence de M. MONTEILS, Président.

Présents : MM. DE LESCURE, vice-Président, l'abbé BOSSE, Secrétaire général, DE CORSAC, ANDRÉ, archiviste, OZIOL fils, SUDRE, CHEVALIER et DUMAS.

M. le Président dépose sur le bureau une circulaire, en date du 5 avril, par laquelle M. le Ministre de l'Instruction publique et des Beaux-Arts fait connaître que l'ouverture du Congrès des Sociétés savantes, dont les travaux se poursuivront durant les journées des mercredi 1er, jeudi 2 et vendredi 3 juin, aura lieu à la Sorbonne le mardi 31 mai prochain.

Acte est donné à M. le Président de cette communication.

MONNAIES FÉODALES.

M. Féminier, d'Alais, fait hommage à la Société d'une brochure contenant les descriptions de monnaies féodales trouvées à Portes (Gard).

La plupart des monnaies décrites dans cette brochure peuvent être vendues ou échangées contre des monnaies françaises de diverses époques, et l'on peut, à cet effet, s'adresser à M. Féminier, boulevard Gambetta, à Alais (Gard).

La Société vote des remerciements à M. Féminier, et, sur la proposition de M. le Président, elle désigne M. André à l'effet de s'entendre avec

M. Féminier au sujet des échanges ou des achats qui pourraient être faits pour son compte.

— M. le Président fait connaître à la Société que M. Carbonnier, l'un de ses membres et membre de la Société des agriculteurs de France, lui a communiqué des documents relatifs au Syndicat des Agriculteurs de France.

Il résulte de ces documents que les Sociétés d'agriculture ou Comices agricoles peuvent être affiliées à ce syndicat moyennant une minime cotisation et procurer ainsi à ses membres des avantages incontestables pour la vente ou l'achat des produits agricoles.

La Société, reconnaissant l'utilité de cette affiliation, confie à M. le Président le soin de traiter la question.

PÉPINIÈRE DE LA SOCIÉTÉ.

M. le Président communique à la Société le rapport suivant relatif à une visite faite à la Pépinière de la Société, à l'ouverture des travaux de 1887, par M. de Lescure, président de la Commission de la Pépinière.

Le Président de la Commission de la Pépinière a visité cet établissement au moment de l'ouverture des travaux de 1887.

Ces travaux, par suite de la rigueur exceptionnelle de l'hiver que nous venons de traverser, ont subi et subissent encore, à de fréquents intervalles, des retards d'autant plus regrettables que la mauvaise saison, survenue avant l'époque ordinaire des gros froids, n'avait pas permis de terminer entièrement toutes les opérations de l'automne dernier.

Ces opérations, laissées en souffrance, n'ont pas été repri-

ses sérieusement encore, contrariées qu'elles sont par les intempéries du moment et l'état d'humidité du sol dont le labour, effectué dans cette condition, ne donnerait que de mauvais résultats et serait fort couteux.

Les seuls travaux dont, pour le moment, il a été possible de s'occuper sont : l'arrachement des vignes américaines, des arbres fruitiers pour la vente et la transplantation de 1,600 poiriers d'un an pour remplir les vides existants dans la Pépinière.

Les espèces de vignes américaines porte-greffes cultivées sont : le Riparia, l'OEstivalis, le Cunningham, le Diana, le Eumelan, l'Herbemont, le Marion, le Theylor, l'Hyork Madeira, le Rupestris.

Nous avons aussi le Clinton, le Concord et le Cordifolia, qui donnent des produits directs.

La Pépinière possède, dans ces différentes espèces, une quantité suffisante de beaux sujets, enracinés ou non racinés, pour répondre à toutes les demandes prévues.

Les plants qui resteront après la vente, seront transplantés lorsque le temps favorisera ce travail.

Tous les arbres fruitiers venus d'Annonay sont vendus à l'exception de 86 poiriers et de 4 pommiers. On peut espérer que la vente de ces derniers et beaux sujets aura prochainement lieu.

Sur 2,000 poiriers d'un an de la Pépinière, il en reste 400 à transplanter.

Il a été employé pour les travaux, dont la mention précède, 20 journées d'ouvriers auxiliaires auxquels il a été payé 40 fr. à raison de 2 fr. par jour.

Conformément aux prescriptions faites au pépiniériste, par la Commission, le 30 novembre dernier, les terrains de la pépinière ont été divisés en carrés ; sur l'un des côtés de

chacun d'eux a été planté un piquet portant un numéro correspondant à celui du catalogue qui, dressé par le pépiniériste, doit reproduire la division du terrain avec l'indication de la nature des arbres composant chaque carré.

Le nombre des carrés, qui sont de différentes étendues, est de 34 pour la partie de la pépinière complantée en arbres fruitiers et de 9 pour celle occupée par des arbres forestiers ou d'agrément.

9 mars 1887.

La Société remercie M. de Lescure de ses intéressantes communications.

NOUVELLES RECHERCHES SUR L'ENSILAGE

L'herbe de prairie ensilée et transformée en ce produit jaunâtre qu'on a nommé ensilage acide, est une mauvaise alimentation pour les vaches laitières : elle nuit à leur engraissement, même quand elle est distribuée avec moitié de son poids de foin et une ration d'aliments concentrés, calculée de façon à obtenir la relation nutritive convenable.

Les effets de ce fourrage varient, du reste, suivant l'état physiologique des animaux et leurs dispositions individuelles. Tandis que des vaches parvenues à la dernière période d'engraissement maigrissent, d'autres, se trouvant au début ou au milieu de cette période, continuent à engraisser, mais d'une manière beaucoup moins active qu'auparavant. De même, les vaches ayant vêlé depuis plusieurs mois, paraissent moins souffrir de cette alimentation que celles

qui viennent de mettre bas. Ces résultats concordent, du reste, avec les connaissances que nous possédons sur les facultés assimilatrices aux diverses phases de l'existence. On sait, en effet, que les animaux déjà gras, ainsi que les vaches laitières peu de temps après le vêlage, ont peu de dispositions à engraisser.

L'ensilage acide n'est pas toujours nuisible au même degré Le regain ensilé frais et vert l'est bien plus que l'herbe de première coupe. L'effet produit par la consommation de ce fourrage a été tellement désastreux dans mes dernières expériences qu'il est impossible seulement de l'attribuer à une diminution de la valeur nutritive : il est dû à la présence d'une ou de plusieurs substances nuisibles développées pendant le cours de la fermentation. Il s'est traduit par une inflammation intestinale suivie du manque d'appétit, l'un et l'autre persistant parfois assez longtemps après la cessation de leur nourriture. Dans quelque cas, les effets produits ont été assez graves pour compromettre sérieusement la santé des animaux.

La production du lait n'a pas paru être favorisée par l'ensilage acide, ce fourrage cependant ne semble pas non plus la diminuer. Quelques observateurs ayant obtenu une plus grande quantité de lait par l'emploi de l'ensilage, cette question aurait besoin d'être soumise à de nouvelles recherches. Il serait de plus intéressant de s'assurer si la richesse de ce liquide ne diminue pas en même temps, ainsi que cela arrive souvent à la suite de l'ingestion de substances aqueuses ou activant la sécrétion lactée (drêche, herbe verte). Mais le lait acquiert au bout de quelques jours un goût désagréable qui se transmet à la crème et au beurre et persiste assez longtemps après qu'on cesse de consommer ce fourrage.

La fermentation qui donne naissance à l'ensilage jaune semb'e se produire quand l'herbe renferme une trop grande quantité d'eau au moment de son enfouissement, soit que cette eau constitue un milieu défavorable à la naissance de la fermentation d'où résulte l'ensilage brun, soit qu'il ne se trouve pas assez d'air dans la masse pour que les germes de cette fermentation puissent se développer. Les deux produits se rencontrent souvent dans un même silo suivant que l'herbe entassée était plus ou moins riche en eau. Un fourrage fauché au moment de la maturité lorsqu'il a subi sur le sol un commencement de dessiccation, donne naissance à de l'ensilage doux. Le même fourrage, s'il est coupé étant encore jeune, s'il est ensilé immédiatement après la coupe, s'il est mouillé au moment de l'opération, donne naissance à de l'ensilage acide dont les caractères sont d'autant plus accentués que la teneur en eau de constitution ou d'imbibition est plus considérable.

Il ne me semble pas que la production de l'ensilage doux soit due, comme le pense M. Fry, au développement dans la masse d'une température élevée qui détruirait les germes de la fermentation acide. Dans les expériences dont il vient d'être rendu compte, le chargement des silos avait été très lent; il s'y était développé une chaleur assez intense (55 degrés), et néanmoins les caractères de la fermentation acide ont été plus accentués.

Une dessication préalable du fourrage paraît être la condition nécessaire et suffisante pour obtenir l'ensilage brun et doux. Reste à déterminer à quel degré doit être poussée cette dessication pour les divers fourrages, et à établir une technique pour tous les cas qui peuvent se présenter dans la pratique.

L'ensilage brun ou doux ne paraît pas exercer sur le bétail les mauvais effets produits par l'ensilage jaune, bien que cependant il présente une réaction acide assez prononcée. Il offre en outre l'avantage d'exhaler une odeur agréable et de ne pas s'altérer par le séjour à l'air. Il y aurait lieu de déterminer quelle en est la valeur nutritive sur le bétail par des expériences plus nombreuses et plus prolongées que celles qui ont été faites jusqu'à présent. Il y aurait aussi à examiner à ce point de vue l'ensilage noir et à s'assurer si, en raison de la décomposition plus avancée qu'il a subie, il n'a pas perdu beaucoup de ses qualités nutritives.

L'ensilage à l'air libre, de quelque manière qu'il soit pratiqué, donne naissance à des pertes souvent considérables et bien supérieures à l'intérêt de la somme qui serait employée à la construction d'un silo. Le fourrage s'avarie plutôt sur les faces libres qu'à la base ou au sommet; en outre, les frais d'installation d'un tas au-dessus du sol sont bien plus grands que ceux d'enfouissement dans une fosse. La construction de silos maçonnés doit donc être recommandée au point de vue économique.

On ne saurait prétendre que l'usage des silos placés sous terre et maçonnés favorise la production de l'ensilage acide, car la présence de ce fourrage a été constatée avec les caractères les plus défectueux dans un tas à l'air libre.

Non seulement les manipulations sont plus faciles dans des silos creusés en terre et maçonnés, mais on peut éviter toute avarie de fourrages en ayant soin de compléter le chargement du silo avant sa fermeture par des produits sans valeur destinés à être sacrifiés : herbes ma-

récageuses, fougères, etc. Le même résultat serait sans doute atteint avec des feuilles mortes, de la sciure de bois, etc.

Si les résultats de l'ensilage acide n'ont pas encore été signalés, si même on a cru devoir soutenir que les effets n'en étaient pas sensiblement différents de ceux de l'ensilage doux, cela tient sans doute, soit à ce qu'on a eu affaire à du fourrage n'ayant pas les caractères aussi accentués que celui que j'ai expérimenté, soit à ce qu'on ne l'a pas fait entrer dans les rations en quantité assez considérable et que les effets en ont été ainsi masqués.

Emile MER,
Attaché à la station de recherches de l'Ecole nationale forestière.

(Extrait du Journal de l'Agriculture.)

LAITERIE

LES ÉLÈVES VACHERS A LA FROMAGERIE MODÈLE DE CUÉLHES

La Société centrale d'agriculture du Cantal prend dans sa fromagerie modèle des apprentis dans le but de les instruire dans l'art de la laiterie.

Elle fait plus, elle paie pour les avoir.

M. de Boissieu est chargé de leur instruction laitière.

La tâche est difficile, d'autant plus qu'on s'adresse à des jeunes gens qui, pour la plupart, savent à peine lire et écrire. Mais nous osons espérer que les agriculteurs sauront gré à M. le secrétaire de la Société d'agriculture de cet acte de dévouement et de patriotisme local.

Voilà donc une innovation sérieuse et louable de la part de notre Société qui certes portera ses fruits, car de là, nous n'en doutons pas, sortira une génération de jeunes vachers familiarisés avec la bonne pratique de la laiterie et qui ne manqueront pas de répandre dans le Cantal ces données propres à améliorer notre industrie fromagère.

Ce sera la base de l'édifice scientifique de l'industrie laitière.

Il serait à souhaiter pour tous les agriculteurs que cette tentative vers le bien public obtint tout le succès qu'elle mérite ; car, il n'y a pas à s'y méprendre, c'est le premier pas vers la création d'une école de laiterie.

Il s'agissait de démontrer au public l'utilité d'une école semblable, c'est fait.

Qu'apprend-on à nos élèves vachers ?

Pour le moment l'on s'en tient au côté pratique.

a) Le traitement du lait ;

b) La manière de se servir de la présure ;

c) Le traitement de la tome ;

d) La préparation du fromage, son entretien ;

e) La fabrication du beurre ;

f) Les soins à donner aux animaux ;

g) L'entretien du buron.

On exige en outre de ces jeunes gens une propreté rigoureuse et constante. On ne saurait trop, en effet, les tenir en garde contre la tendance qu'on a, dans cette profession, à se laisser aller à des habitudes malpropres, qui produisent, comme on ne l'ignore pas, des effets désastreux dans la fabrication.

L'exactitude, le soin dans leur travail, l'adresse dans les manipulations, le dévouement, l'ordre, l'économie, sont autant de choses sur lesquelles doit être fixée l'attention la

plus stricte. Ne sont ce pas là, en effet, des qualités indispensables à un bon vacher ?

Voilà donc le programme actuel de ces apprentis, lequel, il faut l'espérer, ne tardera pas à subir une modification importante.

On devrait exiger de ces jeunes postulants une toute petite instruction primaire, sans laquelle il est impossible de faire quoi que ce soit de bon et de profitable.

Il devient donc évident et indispensable de leur faire subir un petit examen qui porterait sur les matières suivantes :

1° Une dictée ;

2° Un problème sur les quatres règles ;

3° Les soins à donner aux animaux de la ferme au point de vue de l'alimentation ;

4° La traite des vaches ;

5° Le lait ; son traitement dans la frabrication du fromage ;

6° La tome : manière de l'obtenir ; son emploi ;

7° Le fromage : soins à lui donner en cave ;

8° La fabricatien du beurre : sa définition.

Ces question leur seraient aussi posées à la fin de la campagne, mais avec un peu plus de développement.

Ce programme, quoique étant restreint, nous paraît suffisant. Demander des choses plus difficiles serait peut-être une imprudence actuellement, tandis qu'en marchant lentement, on marchera sans retour dans cette voie progressive.

Avec ce modeste programme, disons-nous, on formera des élèves qui possèderont des notions sur l'industrie laitière suffisantes à la profession.

Après chaque période d'instruction, il sera bon de

faire subir aux élèves un examen de fin d'étude, de façon à ne leur délivrer le certificat que si leur savoir est considéré comme satisfaisant.

Nous pensons aussi qu'il serait utile d'obliger ces apprentis à faire un résumé succinct de ce qu'on leur enseigne, cela leur servirait pour plus tard, et le bureau de la Société aurait là des renseignements précieux sur la valeur scientifique de l'élève.

Jusqu'à présent, la Société d'agriculture du Cantal a délivré très peu de ces certificats d'aptitude de laiterie ; en outre, cela s'est fait sans bruit, avec la modestie, d'ailleurs, des choses utiles. Un peu moins de discrétion cependant conviendrait peut être mieux, car il est bon d'encourager, par tous les moyens possibles, cette œuvre que nous considérons comme devant, dans un avenir très prochain, rendre de grands services aux habitants de nos campagnes.

A notre humble avis, cette récompense devrait être décernée publiquement. (1)

Rapport de M. P. Garoust. — *(Extrait du Bulletin de la Société Centrale d'Agriculture du département du département du Cantal* 1886.*)*

---

(1) Notre vœu a été exaucé ; pour la première fois, en effet, dans la réunion de la Société centrale d'agriculture du Cantal du 18 août 1886, en présence d'un grand nombre de membres, trois élèves de la fromagerie modèle de Cuélhes ont reçu le certificat de vacher.

ÉCRÉMEUSE CENTRIFUGE A BRAS.

Depuis quelques mois, M. Pilter a introduit en France une nouvelle écrémeuse due au même inventeur. Dans cet appareil est résolu le problème de l'écrémage mécanique à bras, opéré immédiatement après la traite ; la nouvelle écrémeuse est un appareil de petite culture, et elle

Ecrémeuse à bras de Laval.

est appelée à rendre des services réels à tous ceux qui n'ont pas à leur disposition la force motrice nécessaire jusqu'ici pour l'écrémage mécanique, et qui par conséquent ne pouvaient pas profiter des progrès réalisés par les

nouveaux procédés, c'est-à-dire la séparation immédiate de la crème et l'utilisation immédiate du lait écrémé, soit pour des veaux, soit dans une porcherie.

L'écrémeuse à bras n'occupe pas plus de place qu'un coupe racines ou un hache-paille. Ainsi qu'on le voit par la fig. 64, l'appareil consiste en une caisse solidement montée sur quatre pieds, surmontée par un réservoir métallique qui renferme le lait ; ce réservoir est mobile. Sur le côté, une roue dentée, mue par une manivelle, donne le mouvement à la turbine qui est renfermée dans la caisse. La figure 65 (1) montre l'écrémeuse ouverte afin d'en faire saisir le mécanisme. Ce mécanisme est d'ailleurs des plus simple. Le lait sort du réservoir A par un robinet B jaugé avec le plus grand soin, afin que le débit soit absolument régulier, et il tombe dans un tuyau C qui communique avec la turbine D ; celle ci peut-être animée d'un mouvement de rotation de 6,000 tours par minute. Cette turbine consiste en un cylindre horizontal armé intérieurement de petites palettes. Le mouvement de rotation rapide provoque, comme dans les autres écrémeuses, la séparation de la crème : deux petites ouvertures spéciales, à l'extrémité de la turbine, amènent séparément la crème et le lait écrémé dans les colliers E, d'où les deux produits sortent au dehors par les tuyaux distincts F, dont les extrémités sont divergentes, ainsi que le montre la fig. 64.

Pour donner à la turbine un mouvement aussi rapide, la grande roue dentée X agit sur un petit pignon Y, dont l'axe porte, sous le bâti de l'écrémeuse, deux volants, lesquels agissent par friction sur deux galets Z, dont un

(1) Cette figure n'a pu être insérée au *Bulletin*, le cliché ayant fait défaut.

seul est visible sur la fig. 65. Ces galets sont fixés aux deux extrémités de l'axe de la turbine qu'ils entraînent. Les engrenages et les diamètres des volants et des galets sont calculés de telle sorte que les petits galets fassent 6,000 tours par minute pour 35 tours de la roue dentée initiale. La rapidité de manœuvre demandée à l'ouvrier n'est donc pas exagérée. L'appareil peut écrémer de 100 à 120 litres de lait par heure ; quant à la régularité de l'écrémage, elle est aussi grande que dans les appareils mus mécaniquement.

L'écrémeuse à bras constitue un progrès notable; il n'est pas douteux qu'elle sera accueillie avec faveur par les cultivateurs, comme elle l'a été par tous ceux qui l'ont vue fonctionner au dernier concours général de Paris.

Le prix de cet appareil est de 600 francs.

PRIX DES GRAINS, PAR HECTOLITRE, D'APRÈS LES MERCURIALES DES MARCHÉS DU DÉPARTEMENT DE LA LOZÈRE. — AVRIL 1887.

ARRONDISSEMENTS	DÉSIGNATION DES MARCHÉS	FROMENT		MÉTEIL		SEIGLE		ORGE		AVOINE	
		1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz	2e quinz.
FLORAC	Florac	18 50	18 50	16 »	16 »	13 50	13 50	13 50	13 50	7 50	7 5
	Meyrueis	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
	Pont-de-Montvert	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
MARVEJOLS	La Canourgue	18 54	18 54	15 14	15 14	13 73	13 73	11 70	11 70	7 37	7 37
	St-Chély-d'Apcher	» »	» »	» »	» »	15 »	15 »	» »	» »	» »	» »
	Marvejols	18 92	» »	» »	» »	16 37	16 37	11 12	11 12	» »	» »
	Serverette	» »	» »	» »	» »	15 »	15 »	» »	» »	» »	» »
MENDE	Langogne	» »	» »	» »	» »	13 25	13 25	9 50	9 50	8 50	8 50
	Mende	19 50	19 50	17 25	17 25	15 50	15 50	11 »	11 »	8 75	8 75
	Villefort	» »	» »	» »	» »	16 »	16 »	12 »	12 »	9 »	9 »
	Prix moyen	18 89	18 89	16 13	16 13	14 79	14 79	21 47	21 47	8 22	8 22

SÉANCE DU 12 MAI 1887.

Présidence de M. MONTEILS, Président.

Présents : MM. l'abbé Bosse, secrétaire général, André, archiviste, Oziol fils et Dumas.

Lecture et adoption du procès-verbal de la précédente séance.

M. André a bien voulu, conformément au désir exprimé par la Société, écrire à M. Féminier au sujet de l'échange de certaines monnaies féodales, dont il a été question dans la précédente séance ; mais il attend encore la réponse qui ne peut pas tarder à arriver.

— M. le Président fait part à la Société, dans les termes suivants, de la mort de M. Mouiin, conseiller à la Cour d'appel et membre de la Société.

« J'ai le regret d'annoncer à la Société d'agriculture la mort de M. Amédée Mou in, membre titu aire de notre Société depuis 32 ans.

« Successivement avocat, substitut, chef de parquet, président de tribunal, les vastes connaissances juridiques, la fermeté et la dignité de caractère, l'austérité de la vie de notre cher collègue, l'avaient fait désigner, jeune encore, pour remplir les fonctions de conseiller à la cour d'appel de Nîmes.

« Quelques nombreuses que fussent ses occupations, qu'il dirigeât les débats criminels des cours d'assises ou instruisit les procès civils que leur importance amenaient devant la cour d'appel, son activité lui fournissait encore des loisirs.

« Epris d'un profond amour pour son pays natal et jaloux de concourir à sa gloire, il les employait à écrire l'histoire des personnages célèbres qui sont nés dans la Lozère.

« C'est à la Société d'agriculture qu'il adressait ses travaux ; c'est dans nos Bulletins qu'il publiait ses études si complètes sur Guy de Chauliac, sur Charles Comte, sur le cardinal Bragose et sur Seguin.

« L'étendue de ses connaissances, la souplesse de son esprit lui permettaient de s'identifier, pour ainsi dire, avec les personnages dont il racontait la vie, exposait les travaux et discutait les systèmes ou les découvertes.

« Ainsi, semble écrite par un médecin érudit son étude sur Guy de Chauliac.

« Exposition de la pratique de ce grand chirurgien, critique de ses ouvrages, aperçu sommaire sur l'état de la chirurgie en Europe à l'époque où vivait notre célèbre compatriote, médecin et confesseur du pape Urbain V, rien ne manque à ce tableau que maint docteur eut volontiers signé.

« Mais c'est principalement dans son étude sur Charles Comte qu'il a montré toute la profondeur de son savoir.

« Avec quelle clarté et quelle sûreté de jugement il expose et apprécie les doctrines de Charles Comte sur la législation, la philosophie, l'économie politique. Par l'émotion qu'il témoigne dans le cours

de son analyse, on sent qu'il est heureux de rendre hommage à un illustre compatriote et de vulgariser la connaissance de ses œuvres.

« Il montre au contraire la science d'un véritable théologien quand il raconte la vie du cardinal Bragose et l'expérience d'un commerçant dans son exposition de la découverte de la fabrication des fleurs artificielles par le mendois Seguin en 1750, découverte féconde qui a affranchi la France du tribut qu'elle payait à la Chine et a été pour notre pays une source de fortune.

« D'autres travaux non moins intéressants, portant tous l'empreinte de l'ardent patriotisme lozérien qui l'animait, étaient en préparation, la mort est venu brusquement les interrompre.

« La Société d'agriculture perd dans M. Moulin un collaborateur dont les œuvres remarquables donnaient à la lecture de ses bulletins un puissant attrait. Nous perdons, plusieurs d'entre nous, dans sa personne, un vieil ami.

« Que ces quelques paroles, expression bien faible de l'affectueuse estime dont M. Moulin jouissait parmi nous, témoignent à sa famille désolée que le souvenir de celui qu'ils pleurent vivra longtemps dans la mémoire de ses anciens collègues. »

— M. le Président dépose sur le bureau une circulaire de M. le Ministre de l'agriculture relative au concours régional de Tulle, qui doit avoir lieu du samedi 18 au dimanche 26 juin prochain. M. le Ministre demande à la Société de nommer un délégué pour y assister.

Sur la proposition de M. le Président, la Société délègue M. Monestier, membre de la Société. Un programme du concours et une carte de délégué

lui seront transmises, par les soins de M. le Président, en même temps que l'avis de sa nomination.

— M. le Président communique ensuite à la Société une autre circulaire de M. le docteur Topinard, directeur de la *Revue d'Anthropologie*, au sujet de l'établissement d'une carte de la répartition de la couleur des yeux et des cheveux.

M. Topinard fait appel au bienveillant concours de la Société pour cette œuvre scientifique et nationale qu'il entreprend avec le patronage de l'Association française pour l'avancement des sciences. De semblables cartes, dit-il, existent dans la plupart des Etats de l'Europe, en Allemagne, en Autriche, en Suisse, en Belgique.

La Société, pour satisfaire au désir de M. le docteur Topinard et l'aider dans son œuvre scientifique, désigne M. le docteur Boyer, membre de la Société, persuadée qu'il voudra bien accepter ce mandat.

AVIS

A MM. LES MEMBRES DE LA SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE

Par suite des relations nouvelles qu'elle a établi avec le Syndicat central des agriculteurs de France, la Société d'agriculture de la Lozère se trouve en mesure de procurer à ses membres les réductions de prix accordées par ce Syndicat pour l'achat de produits agricoles et de machines.

Les membres de la Société d'agriculture qui désireraient obtenir une réduction de prix d'achat n'ont qu'à s'adresser à M. le Président de la Société.

REVUE AGRICOLE

RECONSTITUTION DES VERGERS

POUR LA PRODUCTION D'ARBRES A CIDRE.

Des variétés à cultiver.

a. *Quelles sont les variétés à cultiver ?* — Les variétés, comme on le sait se partagent selon l'époque de la maturité de leurs fruits en trois saisons spéciales. Celles de première saison, de beaucoup les moins nom-

breuses, ont une réputation d'infériorité qui n'est pas toujours méritée. Elles sont très utiles en ce sens que, mûrissant à une époque à laquelle les cidres, par suite de leur mauvaise préparation, viennent à aigrir, elles permettent de les recouper avec leur moût frais et de leur infuser, si l'on peut s'exprimer ainsi, de nouvelles qualités. Je recommande les variétés suivantes : Amenante rouge, Girard, Petit-Doucet.

La deuxième saison compte les variétés dont le moût fournit le cidre *le plus délicat, le plus moelleux, celui qui a le plus de bouche,* tout en étant suffisamment de garde ; elles conviennent parfaitement, par les raisons énoncées ci dessus, pour la préparation des *cidres mousseux.* Au point de vue alcoolique, bien qu'elles le soient moins que celles de troisième saison, elles peuvent donner de 6 à 8 pour 100 d'alcool. Je recommande les variétés : Bergerie, Cimetière, Domaines, Fréquin, Gros-Matois, Herbage sec, Joly rouge, Longuet, Orpolin, Orange.

La troisième saison réunit les espèces dont la richesse saccharine est généralement la plus élevée. Le cidre en est plus alcoolique, plus corsé et d'une garde plus certaine ; il contient de 6 à 10 pour 100 d'alcool. Le défaut que l'on peut lui reprocher, c'est de manquer parfois de bouche et de limpidité, encore bien que cela dépende beaucoup de la façon dont il a été préparé. Maintenant au point de vue commercial, ces espèces sont précieuses. Leurs pommes dont la pulpe est plus dure ; leurs cidres qui renferment plus d'alcool et plus de tanin supportent beaucoup mieux le transport que ne le font les produits des autres saisons. Ajoutons à cela, ce qui a bien son importance, que la floraison de leurs arbres étant presque tou-

jours tardive, leur récolte s'en trouve plus assurée, et l'on aura aussi par là le secret de la préférence qu'on leur accorde dans les campagnes.

Je prefère les variétés : Alison, Aufriche, Bédan, Bédant-au-Gros, Binet gris, Citron, Or Milcent, Rouge-Ameret, Moulin à-Vent et Saint-Martin.

b. *Dans quelle proportion chacune d'elles doit elle entrer dans la composition d'un verger ?* — Dans la disposition méthodique des pommiers composant un verger, il importe que toutes les saisons soient bien distinctes ; j'en ai donné les raisons plus haut. Il y a lieu de placer en première ligne ceux de première saison ; au second plan, ceux de deuxième, et enfin, au dernier, ceux de troisième, sans qu'il s'ensuive, je le répète, aucun mélange. Quant à la proportion des pommiers à attribuer à chaque saison, voici comment je l'entends : sur cent pommiers, j'en consacrerais un cinquième à la première saison et deux cinquièmes à chacune des deux autres.

Voici maintenant quelle serait ma répartition des variétés de chaque saison :

Première saison, soit 20 pommiers : 4 Amenante, 6 Girard, 10 Petit-Doucet.

Deuxième saison, 40 pommiers : 4 Bergerie, 3 Cimetière, 4 Domaine, 6 Fréquin, 4 Gros-Matois, 3 Herbage sec, 4 Longuet, 3 Orange, 3 Orpolin.

Troisième saison, 40 pommiers : 3 Alison, 4 Aufriche, 5 Bédan, 3 Bédant-au-Gros, 5 Binet Gris, 4 Citron, 4 Or-Milcent, 4 Moulin-à-Vent, 4 Rouge Bruyère, 4 Saint-Martin.

c. *Des qualités particulières à chaque variété : arbres, fruits cidres.* — Première saison : l'Amenante rouge est une jeune variété ; la Girard et le Petit Doucet sont anciennes, la Girard surtout.

Amenante rouge. Variété fertile, à tête pyramidale ; ses fruits sont petits, donnent un moût coloré et doux ; elle est surtout utile dans les mélanges.

Girard. Variété d'élite, à tête arrondie mais peu étendue, très fertile cependant. Les fruits sont petits ; chez eux, comme chez l'Amenante, la pulpe est molle ; aussi ne sont-ils pas de longue garde : il vaut mieux les brasser de suite ; ils sont très amers, le moût en est très coloré, très amer, très sucré, assez parfumé ; il fermente longuement.

Petit Doucet. Variété d'élite, à tête arrondie, bien développée, vigoureuse, fertile ; les fruits sont petits, la pulpe en est dure, aussi se gardent ils très longtemps en bon état. Le moût en est coloré, sucré, doux, assez parfumé. Le cidre obtenu est clair, beaucoup plus que celui de la Girard.

En résumé, l'Amenante et le Petit Doucet ont des fruits doux et sucrés ; ceux de la Girard sont très sucrés, mais surtout très amers, par suite tanniques. Etant donnés les goûts des habitants des villes (goûts absolument faux, il est vrai, au point de vue de la qualité réelle du cidre, mais qu'il faut satisfaire en attendant qu'on les ait réformés comme il convient), il ne faudrait, pour rien au monde, préparer du cidre avec des pommes appartenant à cette seule variété ; il serait jugé absolument imbuvable. Mais, ce qui est tout autre chose, la Girard pourrait servir,

brassée seule, à créer une marque de cidre. Dans cette petite branche de l'industrie du cidre qui n'est pas encore développé, il y aurait une belle place à prendre, ce serait celle de *créateur de marques de cidre.* Je ne veux pas entrer ici dans de grands détails ; je signale cette idée pour la seconde fois. Dans mon esprit, il y aurait surtout trois groupes de marques : 1° *la marque de cidres amers*, 2° *la marque de cidres doux et moelleux*, 3° *la marque de cidres chaux, secs et parfumés.*

La variété Girard est donc le type des variétés le plus capables de produire des *cidres marque amère* et d'amener une transition entre le cidre, comme on a l'habitude de le boire, et la bière.

Deuxième saison. — *Bergerie.* Variété à tête arrondie, bien développée, très vigoureuse, très fertile. Les fruits sont petits, à pulpe dure, ce qui leur permet de se conserver assez longtemps. Le moût est assez coloré ; le cidre est un peu clair, mais très doux. Toutefois, sa véritable utilité est dans les mélanges.

Cimetière. Variété à tête arrondie, très rustique, très vigoureuse, excessivement fertile, Les fruits doivent être rangés dans la catégorie des fruits moyens ; certains échantillons pourraient l'être dans les fruits gros La pulpe en est assez dure sans l'être autant que celle de la Bergerie ; cependant la Cimetière se conserve plus longtemps : elle peut être brassée, quoique de seconde saison, sans rien perdre de ses qualités, au mois de janvier. Le moût est très coloré ; ce qui fait dire souvent aux cultivateurs qu'elle *fait gros*, ce en quoi ils se trompent, car elle n'est qu'une variété moyenne. Le cidre ne tient pas tout ce que promet le moût au sujet de la coloration :

il se dépouille facilement. Cette variété peut servir à faire une marque de *cidre moelleux, ayant de la bouche.*

Domaines. Variété à tête arrondie, assez vigoureuse, très fertile, bien caractérisée par ses fruits gros et d'un beau rouge pourpre qui pourraient remplir le rôle de fruits *teinturiers.* Le moût est très coloré et d'une densité au-dessus de la moyenne; le cidre est coloré. Les arbres qui viennent en côte donnent un cidre de belle couleur, alcoolique, chaud, et dans ce cas-là, il y aurait lieu de tenter une marque. Mais je n'ai point étudié cette variété pendant assez d'années pour être affirmatif sur ce point.

Fréquin rouge. Variété d'élite. La tête est le plus souvent arrondie, parfois cependant les branches charpentières montent assez droites ; le bois en est bien fourni, mais il est peu étendu ; il est très fertile. Les fruits sont plutôt petits que moyens ; le moût est très coloré, très sucré, tannique. Le cidre qui en résulte est haut en couleur, alcoolique, amer et parfumé. La Fréquin convient pour une marque de transition : *amère-parfumée* car si, par l'amertume, elle se place non loin de la Girard, par sa force alcoolique, par son parfum, elle se rapproche de la Gros-Matois. Cependant cette variété, qui est précieuse, présente un petit inconvénient si on la brasse seule · elle fermente lentement et, par suite, il y aurait à craindre que le cidre ne reste un peu louche dans la bouteille. Il serait bon d'ajouter un peu de levure de bière très fraîche; de cette façon la fermentation serait rapide. L'amertume naturelle à la variété s'accommoderait très bien de l'addition de la levure, mais il faudrait bien se garder de s'en servir d'une façon générale.

Gros Matois. Variété d'élite. La tête est pyramidale, les branches charpentières sont nombreuses et montent droit, assez vigoureuses, mais hélas! pas assez fertiles sans quoi ce serait, à mon avis, une variété idéale. Toutes les Matois sont excellentes; les fruits appartiennent à la catégorie des très gros. Leur moût est coloré, très sucré, légèrement amer, très parfumé. La densité est très élevée naturellement. Le cidre est généralement haut en couleur et accuse encore toutes les qualités du moût. Que n'est-elle plus fertile? je la proclamerais la reine des pommes. Une des causes de la finesse du cidre de cette variété, je ne dis pas *la cause*, doit tenir à la présence du saccharose que j'y ai toujours constaté. J'ai bien analysé une cinquantaine d'échantillons de cette variété, et dans tous j'ai remarqué que le saccharose entrait pour une large part dans le sucre total; sa quotité pouvait varier des deux cinquièmes au tiers Généralement le saccharose ne s'élève qu'au dixième du sucre total. Je me suis même appuyé sur ce fait pour faire de cette variété et de quelques autres, elles ne sont pas nombreuses, un groupe distinct sous le nom de *variété à saccharose.*

Le cidre de cette variété excelle pour faire une marque, la première des marques de *cidre alcoolique sec et parfumé.*

Herbage sec. Bonne variété, mais qui ne vient pas dans tous les sols. Bien qu'elle ne soit pas vieille, elle se comporte parfois comme si elle l'était, surtout sous le rapport de la fertilité; l'arbre a une tête arrondie, plus ou moins développée, le fruit est gros, mais ne se conserve pas très longtemps; le moût est coloré et de densité assez élevée. C'est une bonne variété, mais je conseille de l'employer plutôt dans des mélanges que seule.

Joly rouge. Excellente variété, une des plus fertiles. que je connaisse sinon la plus fertile. L'arbre a une tête pyramidale. les branches charpentières sont nombreuses, poussent très droit. Dans un sol gras, rien n'est plus beau que ce pommier ; il exulte de jeunesse et de vigueur! Les fruits, chose bizarre, sont souvent crevassés ou fendillés et l'on serait souvent tenté de les prendre pour des produits de vieux arbres. Dans certaines années, ils sont carminés et très jolis, mais c'est l'exception Le moût est coloré et le cidre garde assez bien cette propriété. Si cette variété avait une densité élevée, ce serait encore une espèce idéale ; malheureusement son moût tombe quelquefois au-dessous de la moyenne, comment pourrait il en être autrement avec une telle fertilité ! J'ai vu de ces arbres donner, tous les deux ans, de 12 à 15 hectolitres de fruits!

Des espèces que je recommande, la Cimetière et la Joly rouge sont les deux seules dont les fruits, avec des hauts et des bas, aient une densité parfois au-dessous de la moyenne que j'ai fixée : 1060. Nul doute que les chimistes, qui sont plus souvent dans leurs laboratoires que dans les vergers, ne les banissent de la liste des variétés à cultiver. Ce serait une faute très grande, et si jamais on s'avisait de dire aux cultivateurs que la Joly rouge est une mauvaise variété ou même une variété médiocre, ce jour-là il y aurait un *tolle* général et, quelle que soit la valeur de celui qui le dirait, on n'aurait plus en lui la moindre confiance. Toucher à la Joly rouge ! pour le coup il y aurait une révolution dans toutes les campagnes car avoir dans un verger une certaine quantité de ces arbres, c'est une récolte assurée. Ces considérations valent bien qu'on ait de l'indulgence pour la richesse saccharine, attendu, d'autre part, que le cidre en est très fin, très limpide et qu'il est

un de ceux qui ont le plus de bouche et de moelleux, à tel point que je n'hésite pas à le recommander pour la création d'une marque de *cidres doux et moelleux*.

Longuet. Excellente variété : l'arbre a la tête arrondie, assez developpée ; il est fertile Les fruits ont une pulpe relativement dure ; aussi se conservent ils bien. Le moût est un peu pâle, mais fin et parfumé. Le cidre conserve ces qualités ; toutefois il manque de couleur. Comme marque, il serait classé dans le groupe doux et moelleux.

A Truelle,
Pharmacien de 1re classe à Trouville-s.-Mer.

(Extrait du Journal d'Agriculture).

PRIX DES GRAINS, PAR HECTOLITRE, D'APRÈS LES MERCURIALES DES MARCHÉS DU DÉPARTEMENT DE LA LOZÈRE. — MAI 1887.

ARRONDISSEMENTS	DÉSIGNATION DES MARCHÉS	FROMENT		MÉTEIL		SEIGLE		ORGE		AVOINE	
		1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.
FLORAC	Florac	18 50	18 50	16 »	16 »	13 50	13 50	» »	13 50	7 50	7 50
	Meyrueis	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
	Pont-de-Montvert	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
MARVEJOLS	La Canourgue	20 62	20 62	16 50	16 50	14 43	14 43	12 37	12 37	7 33	7 33
	St-Chély-d'Apcher	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
	Marvejols	20 75	20 72	» »	» »	18 37	18 36	» »	» »	» »	» »
	Serverette	» »	» »	» »	» »	17 2	17 2	» »	» »	» »	» »
MENDE	Langogne	» »	» »	» »	» »	13 25	13 25	9 50	9 50	8 50	8 5
	Mende	21 5	22 5	19 50	19 50	17 »	17 »	11 50	11 50	8 30	8 3
	Villefort	» »	» »	» »	» »	16 »	16 »	12 »	» »	» »	» »
	Prix moyen	20 34	20 58	17 33	17 33	15 68	15 68	11 59	11 71	7 90	7 90

SÉANCE DU 9 JUIN 1887.

Présidence de M. MONTEILS, Président

Présents : MM. DE LESCURE, vice-président, l'abbé BOSSE, secrétaire général, l'abbé BOISSONADE, ANDRÉ, archiviste et DUMAS.

M. le Président expose que, comme les années précédentes, il y a lieu de solliciter de l'Etat la subvention de cinq cents francs destinée à la publication, dans le Bulletin, de l'histoire locale.

La Société prie M. le Président de faire à ce sujet les démarches nécessaires soit auprès de M. le Ministre de l'Instruction publique, par l'intermédiaire de M. le Préfet, soit auprès de M. de Rozière, sénateur.

INCENDIE DE LA PRÉFECTURE.

M. le Président déplore la perte éprouvée par le département par suite de l'incendie de la préfecture, il regrette vivement l'anéantissement de la magnifique galerie de tableaux des voussures et plafonds peints par des artistes éminents, et il ne doute point que la Société toute entière ne s'associe à ces regrets.

Il adresse à M. André, archiviste départemental, les éloges les mieux mérités pour le zèle, l'activité et le dévouement dont il a fait preuve dans le

sauvetage des archives. Il fait également ressortir l'utilité de la publication historique que la Société d'agriculture poursuit en faisant connaître que la plupart des documents relatifs à la période révolutionnaire, dévorés par les flammes, ne sont pas cependant perdus par suite de leur impression antérieure dans le bulletin.

M. le Président propose à la Société de faire insérer dans le Bulletin un article relatif à l'incendie de la préfecture contenu dans l'*Officiel* du 6 juin courant, n° 152, ledit article se rapportant à l'historique, fait par M. André, de la galerie des tableaux de la préfecture.

La Société s'associe unanimement aux sentiments de M. le Président pour M. André, et décide que l'insertion de l'article de l'*Officiel* sera faite dans le Bulletin de la Société.

M. André, archiviste de la Lozère, nommé correspondant du comité, a voulu faire preuve immédiate de déférence et d'initiative. Sans perdre une heure, il s'est mis à décrire la décoration de l'ancien palais épiscopal de Mende, aujourd'hui hôtel de la préfecture. Cette décoration faite sur l'ordre de l'un des successeurs des La Rovère, Mgr de Baudry de Piencourt, est l'œuvre du peintre Antoine Bénard. Elle fut exécutée de 1679 à 1684, et l'ensemble des panneaux comprend plus de deux cent cinquante personnages. Fixer pour le lecteur le caractère de ce grand travail, joindre à cette analyse quelques notes biographiques sur Bénard, que l'évêque de Mende avait dû rencontrer à Rome, telle est l'économie du mémoire de M. André, qui, vous vous en souvenez, avait, ici-même, il y a un an, reconstitué la vie d'un sculpteur provincial, André Sulpice. L'étude lue devant vous cette année est brève.

On la dirait écrite avec quelque hâte, sans que ce signe de précipitation porte toutefois atteinte à la netteté du travail. Etrange rapprochement! En lisant ce mémoire, nous nous rappelions le chatelain d'une province de l'Ouest, à qui, durant un rude hiver, on était venu demander du bois pour faire un peu de feu dans une maison du voisinage : — « Comment, s'était-il écrié, videz le bûcher... Que dis-je? le bois du bûcher ne s'allumerait pas assez vite; prenez celui que voilà dans ma cheminée, et ne perdez pas de temps! » A peine le domestique était-il parti avec les bûches tout allumées, que notre chatelain d'ajouter : — « Et les cendres!... et les cendres!... Est-ce que l'on peut faire un bon feu sans la cendre? » Et le voilà qui jette les cendres dans un panier qu'il emporte lui-même à toutes jambes. Tel a été, ce nous semble, l'empressement de M. l'archiviste de la Lozère à répondre à l'appel du comité. Ce sont, pour ainsi parler, les cendres de son foyer qu'il a rapidement recueillies. Que parlé-je de cendres? Le comité s'était prononcé depuis quelques heures sur le mérite de la communication de M. André, et l'hôtel de la préfecture de Mende devenait la proie des flammes. Aujourd'hui, les peintures de Bénard n'existent plus. Une partie des archives sont réduites à néant. Vous voudrez envoyer, Messieurs, du pied de cette tribune, à votre confrère de Mende un salut de condoléance. Nous ne pouvons oublier le désastre qui l'atteint, encore qu'il ne soit point comparable à cet autre désastre, véritable malheur public qui vient de jeter un voile de deuil non seulement sur Paris, mais sur la France.

— M. le Président de la Commission de la pépinière donne lecture d'un rapport dressé à la suite d'une visite effectuée par lui à la pépinière de la Société.

VISITE A LA PÉPINIÈRE.

Le président de la commission de la pépinière a visité cet établissement le 7 juin courant.

Il a, d'abord, porté son attention sur la situation des travaux de la saison, sur leur progrès et leur bonne confection.

Pendant les mois d'avril et mai, il a été fait les plantations suivantes :

Plantations de pruniers	300
— de pommiers	1,730
Arbres venus d'Annonay	78
Cognassiers	210
Poiriers	380
Mahalebs	180
Ormeaux	500
Frênes	1.000
Total	4 378
Boutures de vignes	11,520

La plantation de ces boutures paraît faite avec soin, leur végétation s'annonce bien, pour le moment du moins, malgré les gelées ardives du printemps.

Conformément au règlement, le pépiniériste tient un registre indicatif de son travail journalier avec le détail du travail effectué dans chaque carré.

Il tient également un état des journées de travail effectuées par des ouvriers auxiliaires. Sur cet état sont mentionnés les noms des ouvriers, le nombre des journées effectuées par chacun d'eux, le prix de la journée et la somme due à chaque auxiliaire.

Le pépiniériste n'a pas encore dressé le catalogue de la pépinière par carré ; il motive ce retard *regrettable* dans cette opération essentielle d'ordre, par l'insuffisance du temps dont il dispose ; ce temps est déjà entièrement absorbé, dit-il, par la surveillance des ouvriers auxiliaires, ses travaux personnels, la greffe des arbres et les soins à donner aux sujets greffés dont le nombre accusé pour ce printemps serait de 450 environ dans les différentes espèces.

M. le Président de la commission a constaté que moyennant toutes les plantations qui viennent d'être faites à la pépinière, sa situation paraît assez satisfaisante et pourra s'améliorer à proportion des soins qui lui seront donnés.

La Société remercie M. de Lescure des renseignements qu'il a bien voulu lui donner et en décide l'insertion dans le Bulletin.

— M. le Président, en vue de conserver dans les archives de la Société la collection des journaux de la localité, qu'il peut être très utile de consulter, propose de prendre un abonnement au *Moniteur* et au *Courrier de la Lozère*.

La Société émet un avis favorable et prie M. le Président de s'abonner à ces deux publications.

REVUE AGRICOLE

RECONSTITUTION DES VERGERS

POUR LA PRODUCTION D'ARBRES A CIDRE.

(Suite).

d. De la proportion des variétés dans les mélanges destinés à la préparation du cidre. — L'emploi raisonné des différentes variétés qui précèdent aura pour résultat certain la production d'un cidre tel que la consommation n'en a encore vu. J'indique ci-dessous la proportion dans laquelle chaque variété doit entrer ; je n'ai point la prétention de croire qu'en dehors de ces mélanges, on ne saurait faire d'aussi bon cidre ; ce serait ridicule, mais les quantités que j'inscris sont celles qui me paraissent le mieux convenir pour donner au produit le maximum de la valeur des composants, en se complétant l'un par l'autre.

Pour les variétés de deuxième et de troisième saison dont le nombre est assez grand, je n'ai point jugé utile de les faire entrer toutes dans le même mélange. J'ai donné la formule de trois mélanges ; les deux premiers sont, à mon avis, de valeur égale, quoique formés d'espèces différentes ; le troisième, que j'appelle mélange de variétés d'élite, comprend, en effet, celles que je tiens pour telles. Dans la fabrication des marques, le cidre ainsi obtenu se trouve tout désigné, car autant que possible j'y ai réuni

les fruits qui peuvent lui apporter le *moelleux*, le *parfum* et l'*alcool*, en un mot tout ce qui constitue une boisson exquise, la *première après le vin*, car il n'y a pas d'autre place à donner au cidre ainsi préparé :

(a) *Cidres de première saison :*

Amenante rouge 1/10, Girard 2/10, Petit-Doucet 1/10.

(b) *Cidres de deuxième saison :*

1er *Mélange.* — Bergerie 2/10, Fréquin rouge 3/10, Cimetière 2/10, Gros-Matois 1/10, Orange 1/10, Orpolin, 1/10.

2e *Mélange.* — Domaines 1/10, Fréquin rouge 2/10, Gros-Matois 1/10, Joly rouge 3/10, Herbage sec 1/10, Longuet 1/10.

Variétés d'élite. — Domaines 2/10, Fréquin rouge 1/10, Gros-Matois 3/10 Joly rouge 2/10, Longuet 1/10, Orpolin 1/10.

(c) *Cidres de troisième saison :*

1er *Mélange.* — Alison 2/10, Aufriche 1/10, Bedan 3/10, Binet gris 1/10, Or-Milcent, 2/10, Rouge Bruyère 1/10.

2e *Mélange.* — Aufriche 1/10, Bédan 2/10, Bédant au gros 2/10, Citron 1/10, Moulin-à-Vent 2/10, Saint-Martin 2/10.

Variétés d'élite. — Aufriche 1/10, Bédan 2/10, Binet gris 2/10, Citron 2/10, Moulin-à-vent 2/10, Or-Milcent 1/10.

Des principales variétés de poires a cultiver — Pour qu'un verger soit complet, il importe qu'il contienne une certaine quantité de poiriers. Le nombre dépend de la nature du terrain, car c'est surtout dans les sols humides qu'il pousse le mieux. Dans tous les cas, quel que soit le terrain, une place appartient à cet arbre ; seulement, comme il acquiert un développement assez considérable, il y a lieu d'en tenir compte pour que sa présence ne nuise pas aux pommiers. Sa répartition reste donc subordonnée à la configuration et à la nature des sols ; il y a là une affaire de tact, et c'est à chaque cultivateur à trancher la question.

Voici les variétés que je recommande :

Première saison : Blanc, Blanc Roux, Chêne, Gros-blanc, Hecto, Ognonnet.

Deuxième saison : Calais, Carisy blanche, grise et rouge, Crapas, Grisette Hautpin, Platé, Quenette.

Troisième saison : Aubin, Crassane sauvage, Fer, Gris-de Loup, Huchet, Ivoie blanche et grise, Nérousse.

Des soins a donner aux vergers. — En dehors de tous les soins que l'on a accordés à la plantation et au greffage des arbres, il en est d'autres qu'il faut leur prodiguer pendant un certain nombre d'années afin de ne point compromettre par une fatale indifférence tous les résultats auxquels on a droit.

1° Le tronc des jeunes arbres devra être protégé par des armures speciales, dans le but de les mettre à l'abri de la dent et de la corne des animaux ; toutefois, les armures devront être telles que l'air circule tout autour sans que pour cela l'épiderme puisse être lésé. Les broussailles, les épines et les plantes appelées vulgairement *joncs marins*, seront prohibées comme constituant des refuges pour les insectes et empêchant la surveillance.

2° On veillera à faire disparaître le plus rapidement possible les *gourmands* qui pourraient pousser et dont l'action est si contraire à la vigueur de la greffe.

3° On arrosera, en temps opportun, la surface du trou où s'étendent les racines avec des engrais liquides, et, au bout de quelques années, il sera utile de rendre la terre plus meuble. Les racines trouveront dans ce travail un terrain mieux préparé, et il en résultera pour l'arbre une nouvelle vigueur.

4° Dans le cas où les mousses et les lichens envahiraient le tronc et les branches de l'arbre, ce qui arrive surtout dans les terrains humides, on aura la précaution de les enlever sans endommager l'épiderme. Une bonne mesure peut y obvier quand les arbres sont jeunes : c'est de badigeonner d'un lait de chaux le tronc et les branches les plus importantes.

5° On s'occupera, ce qui ne laisse pas d'être une opération très importante, de la formation de la tête des arbres; je suis d'avis qu'il y a lieu dans beaucoup de cas d'intervenir à la condition expresse de ne pas aller trop à l'encontre de la nature. Il y a encore là une affaire de tact que la pratique est plus apte à résoudre que la théorie ; cependant d'une façon générale, il est indispensable d'obtenir des têtes d'arbres dans lesquelles l'air circule partout sans que pour cela les branches deviennent trop rares et s'affaissent sous le poids des fruits dans les années d'abondance.

6. On enlèvera chaque année le bois mort et les touffes de gui aussitôt leur apparition.

A. Truelle,
Pharmacien de 1re classe à Trouville-s.-Mer.

LES CHOUX FOURRAGERS.

Les choux fourragers sont depuis longtemps cultivés en France, mais c'est dans le Poitou, la Mayenne, la Bretagne et l'Anjou qu'on a le mieux apprécié les avantages qu'ils présentent pour l'alimentation du bétail. Du Bocage vendéen, dont le sol est granitique et schisteux, cette plante est descendue dans la plaine où prédomine l'élément calcaire. Elle réussit même dans les terres du marais, pourvu qu'elles ne soient ni trop brûlantes, en été, ni trop humides en hiver. Nous ne devons cependant pas oublier que le chou, né sur les côtes du nord de l'Europe, où on le trouve encore à l'état sauvage, affectionne particulièrement les terrains frais et les climats brumeux où les pluies sont fréquentes.

On cultive un assez grand nombre de variétés de choux non pommés; toutes peuvent servir à l'alimentation des herbivores, principalement de l'espèce bovine. Les meilleures et les plus répandues, dit M. Boncenne, dans le *Journal d'agriculture et d'horticulture de l'ouest*, sont :

1° Le chou branchu ou du Poitou, très ramifié et très fourrageux. Ses tiges atteignent 1 mètre 60 cent. de hauteur. A l'aisselle de chaque feuille, il se développe des branches qui donnent à toutes les plantes l'aspect d'un gros buisson. Cette variété est la plus productive, mais elle résiste mal aux froids rigoureux ;

2° Le chou cavalier ou grand chou à vache, dont la tige est garnie de feuilles très longues, arrondies, unies et d'un beau vert glauque, s'élève souvent jusqu'à 2 mètres. Il est moins productif, mais plus rustique que le chou

branchu. Il souffre rarement de la gelée dans nos contrées de l'ouest ;

3° Le chou de la Sarthe est une nouvelle variété à feuillage ample et à pétioles très charnus, qui fournit, à l'automne, un fourrage extrêmement abondant. Il réussit bien en plaine et nous lui donnons tous les ans une place importante dans nos cultures ;

4° Le chou moëllier ou chou de Cholet, est surtout cultivé dans la Vendée. Il a presque le même aspect que le chou cavalier, mais il s'en distingue par un renflement de la base à la cime qui atteint souvent 10 centimètres de diamètre à mi-hauteur ; cette tige renferme une moelle blanche que les bêtes à cornes mangent avec une grande avidité. On a soin de fendre les tiges en lanières avant de les donner aux bestiaux.

Les choux moëlliers redoutent plus que les autres le froid et l'humidité. Après les avoir dépouillés de leurs feuilles, les cultivateurs du Bocage les arrachent en décembre et les mettent à l'abri de la gelée dans les granges ou sous les hangars de la ferme.

Il existe deux variétés de choux à moëlle, une blanche et une violette. Celle à tronc violet passe pour résister un peu mieux aux basses températures ;

5° Le chou frisé de Flandre ou grand chou frisé du Nord, est peu cultivé chez nous. Il offre le précieux avantage de résister aux gelées, mais son produit est inférieur à celui des choux branchus ou à mille têtes.

Les choux fourragers exigent que le sol où ils doivent végéter soit bien labouré et abondamment fumé. On les cultive ordinairement après une céréale ; on peut cependant, et nous le faisons chaque année, les placer après un

trèfle incarnat, une vesce ou un seigle consommé en vert au premier printemps.

C'est en opérant le dernier labour qu'on enterre l'engrais, composé généralement de fumier de ferme, de cendres de marais ou de noir animal. On emploie souvent, en Vendée et dans l'Anjou, des composés de chaux. Cette substance calcaire a une influence puissante sur la réussite des choux, et c'est à son usage qu'il faut attribuer, selon M. Gustave Heuzé, l'extension considérable que cette culture a prise depuis un demi siècle dans les régions de l'Ouest.

Pour assurer le succès d'une récolte de choux, il faut se mettre en mesure d'obtenir de bons plants. A cet effet, il convient de préparer pendant l'hiver quelques ares de terre pour former une pépinière d'une étendue proportionnée aux plantations que l'on doit faire. Quand la graine est de bonne qualité, 200 à 300 grammes, semés sur deux ares environ, fournissent le plant nécessaire pour un hectare.

Les semis de choux fourragers se font en mars et en avril. Le chou cavalier, par exception, se sème vers la fin de juillet ou le commencement d'août. Les plants qui proviennent de ces semis tardifs se mettent en place au mois de novembre et ils fournissent des feuilles pendant l'été suivant. Ainsi cultivée cette variété ne fleurit qu'après deux années de végétation. Lorsqu'on la sème au mois de mars, elle épanouit ses fleurs au printemps suivant et cesse de végéter vers la fin de juin.

On sème la graine de chou en lignes ou à la volée, sur des planches de un mètre environ de largeur et d'une longueur indéterminée. On l'enterre au râteau et on la recouvre de terreau ; dès que les mauvaises herbes commen-

cent à se développer, on en débarrasse les jeunes choux, on éclaircit le plant en laissant entre chaque pied un espace de 5 centimètres environ. Si les chaleurs sont fortes et si la terre est profondément desséchée, il faut arroser copieusement afin que l'eau atteigne les racines de la plante. Si le sol est dur, il faut l'ameublir au moyen de binages énergiques.

PRIX DES GRAINS, PAR HECTOLITRE, D'APRÈS LES MERCURIALES DES MARCHÉS DU DÉPARTEMENT DE LA LOZÈRE — JUIN 1887

ARRONDISSEMENTS	DÉSIGNATION DES MARCHÉS	FROMENT		MÉTEIL		SEIGLE		ORGE		AVOINE	
		1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.
FLORAC	Florac	23 12	23 12	20 48	20 48	18 »	18 »	18 »	18 »	15 95	15 95
	Meyrueis	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
	Pont-de-Montvert	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
MARVEJOLS	La Canourgue	27 50	27 50	21 92	21 92	20 05	20 05	21 85	21 85	18 30	18 30
	St-Chély-d'Apcher	» »	» »	» »	» »	»	» »	» »	» »	» »	» »
	Marvejols	26 »	26 »	» »	» »	25 20	25 20	» »	» »	» »	» »
	Serverette	» »	» »	» »	» »	23 »	23 »	» »	» »	» »	» »
MENDE	Langogne	» »	» »	» »	» »	17 »	17 »	15 83	15 88	» »	» »
	Mende	28 84	28 84	26 »	26 »	23 28	23 28	17 69	17 69	18 60	18 60
	Villefort	» »	» »	» »	» »	21 »	21 »	20 »	20 »	18 »	18 »
	Prix moyen	26 36	26 36	22 80	22 80	21 07	21 07	18 57	18 57	17 71	17 71

SÉANCE DU 7 JUILLET 1887.

Présidence de M. MONTEILS, Président.

Présents : MM. DE LESCURE, vice-président, l'abbé BOSSE, secrétaire général, ANDRÉ, archiviste et DUMAS.

Le procès-verbal de la précédente séance est lu et adopté sans observations.

M. le Président donne lecture d'une lettre de M. de Rozière, sénateur, dans laquelle il fait connaître à la Société que le Comité du Ministère de l'Instruction publique, dont il fait partie, a émis un avis favorable afin que la subvention de 500 fr. allouée annuellement à la Société lui soit continuée.

La Société vote des remerciements à M. de Rozière et elle prie M. le Président de vouloir bien lui en transmettre l'expression.

SYNDICAT DES AGRICULTEURS DE FRANCE.

M. le Président donne aussi lecture à la Société d'une lettre de M. Carbonnier relative au Syndicat central des agriculteurs de France.

A la suite de cette lecture et des explications données par M. le Président dans la présente séance et dans une séance antérieure, sur les avantages que l'affiliation de quelques membres de la Société au Syndicat procurerait à la Société toute entière, quatre de ses membres prient M. le Président de vouloir bien les faire agréer comme affiliés.

Après cette demande, M. le Président propose et la Société décide : qu'un avis, adressé à tous les membres de la Société, sera inséré dans le Bulletin du mois de mai, encore à l'impression, afin de porter à leur connaissance que, par suite de la demande d'affiliation précitée, qui sera sûrement agréée, la Société pourra leur procurer les réductions de prix accordées par le Syndicat central pour l'achat de produits et de machines agricoles.

MEUBLE DE LA SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE.

M. le Président fait connaître que la preuve de l'acquisition d'un meuble, composé de canapés et de fauteuils, ayant autrefois appartenu à la préfecture et dont la Société a fait l'acquisition en 1835, a disparu dans l'incendie de la préfecture, mais que pour perpétuer la tradition de cette propriété, il a, en sa qualité de membre du Conseil général, obtenu de cette assemblée, dans sa session extraordinaire du mois de juin dernier, la déclaration que ce meuble appartient à la Société d'agriculture.

La Société remercie M. le Président de cette communication et décide que l'extrait du procès-verbal de la séance précitée, dont il vient d'être donné lecture, sera inséré dans le Bulletin.

Conseil général de la Lozère.

SESSION EXTRAORDINAIRE DU CONSEIL GÉNÉRAL DE LA LOZÈRE DE JUIN 1887.

Extrait du procès-verbal de la séance du 5 juin 1887.

M. Monteils rappelle que la Société d'agriculture est en possession d'un mobilier de salon ayant autrefois appartenu à la préfecture et dont elle a fait l'acquisition.

La vente de ce mobilier par le département à la Société d'agriculture était mentionnée dans un registre qui a disparu lors de l'incendie. Il tient à constater que les meubles dont il s'agit sont bien la propriété de la Société.

M. Roussel confirme les déclarations de M. Monteils.

Le Conseil donne acte.

PÉPINIÈRE.

M. le Président donne lecture du rapport de la Commission de la pépinière dressé à la suite d'une visite qu'elle y a faite le 6 juillet.

La Commission de la pépinière s'est réunie le 6 de ce mois sous la présidence de M. de Lescure, et elle l'a visitée dans tous ses détails afin d'en constater la situation.

Elle est heureuse de pouvoir faire connaître à la Société qu'elle a eu la satisfaction de constater une amélioration sensible dans les soins qui lui ont été donnés.

Les arbres des diverses essences qui composent la pépinière paraissent de belle venue et font espérer qu'à l'avenir elle pourra se suffire et satisfaire aux demandes de livraisons qui

lui seront faites. Toutefois, pour arriver sûrement à ce résultat, il est indispensable que le pépiniériste suive les prescriptions que la Commission lui a indiquées : Enlèvement des gourmands, sarclages, binage et application de tuteurs aux plants qui l'exigeront.

Il devra redoubler de zèle, d'activité et d'exactitude afin d'obtenir les résultats que l'on est en droit d'exiger de lui.

Les plants de vigne se montrent sous les plus belles apparences et leur nombre est suffisant pour satisfaire à de nombreuses demandes.

La Commission a constaté que le pépiniériste n'avait pas encore dressé le catalogue dont l'établissement lui a été prescrit ; elle en exprime son vif mécontentement et elle demande à la Société d'exiger de lui l'établissement de ce catalogue dans le délai d'un mois au plus tard afin que la Commission, dans sa prochaine visite, puisse exercer sur les travaux de la pépinière et sur sa situation un contrôle sérieux et efficace au point de vue de son amélioration et consigner sur ce catalogue, à la partie qui lui est reservée, les observations qu'elle jugera utile d'y insérer aussi bien dans l'intérêt du pépiniériste que dans celui de la prospérité de la pépinière.

Après la lecture de ce rapport, la Société prie M. le Président d'inviter le pépiniériste à établir sans retard le catalogue qui lui a été prescrit et d'en faire faire ensuite une copie pour chaque membre de la Commission.

M. le Président se conformera au désir de la Société.

DONS.

M. Dubois, ancien magistrat à Tueyts (Ardèche), fait don à la Société d'une instruction pastorale de l'évêque de Mende au clergé de son diocèse en 1803, suivie des réglements provisoires.

Remerciements.

M. Boyer, conseiller à la cour d'appel de Lyon, fait don à la Société de la copie d'un acte relatif aux guerres de religion.

La Société remercie M. Boyer et décide que cet acte sera inséré au Bulletin en temps et lieu.

REVUE AGRICOLE

CULTURE DU POMMIER A CIDRE EN HAIE OU PALISSADE

Depuis quelques années, les maladies de la vigne sont tellement nombreuses, si difficiles à combattre, qu'il est à craindre qu'à la longue, la culture de cette précieuse plante ne reste avantageuse que pour quelques contrées privilégiées. J'aime à croire que la science et l'énergie de nos viticulteurs finiront par triompher de ces fléaux.

Mais en attendant, dans les pays où les vignes sont détruites, il faut trouver un breuvage pour remplacer le vin,

D'un autre côté, le viticulteur à demi ruiné cherche une source de revenus, pour remplacer celui que ses vignes mortes ou mourantes ne peuvent plus lui donner.

La culture du Pommier à cidre se trouve naturellement indiquée pour faire face à ces exigences.

Le cidre est déjà la boisson adoptée par une grande partie de la population française. Plusieurs provinces s'enrichissent avec leurs Pommiers à cidre. Il est donc naturel que les propriétaires des autres contrées soient tentés d'adopter cette culture. S'il ne fallait pas plus de temps pour élever des Pommiers à cidre que pour créer un vignoble, bien des contrées phylloxérées seraient déjà couvertes de Pommiers.

Eh bien, ce sont ces avantages, 1° d'une plantation aussi économique; et 2° d'une production aussi rapide que celle de la Vigne, que j'espère procurer par la culture du Pommier à cidre en haie ou palissade.

Les Pommiers étant plantés en rangées distancées de 3 mètres l'une de l'autre, pour permettre le labourage à la charrue, et en plaçant les jeunes arbres à 2 mètres de distance dans le rang, il faudrait une quantité d'environ 1,600 arbres par hectare. En les comptant à 15 fr. le cent, on arrive à la somme relativement minime de 240 fr. par hectare, pour la valeur des plants. L'ouverture des fosses où seraient plantées les rangées d'arbres pouvant se faire à la charrue, et le nombre en étant d'un tiers moins considérable que pour la Vigne, il en résulterait une économie qui ramènerait les frais de ces plantations à un prix qui est à peu près le même que pour planter un vignoble.

Le moment de la fructification peut être précisé d'une façon à peu près certaine.

Depuis quelques années, j'ai planté dans mes pépinières

plusieurs centaines de plants de Pommiers à cidre, greffés sur racine de Pommier franc. Je les élevais immédiatement à haute tige sans avoir à les greffer ni à les rabattre. Dès la troisième année de plantation, ces arbres se sont toujours couverts de fleurs et de fruits. A cet âge, quand ces arbres auront été plantés dans de bonnes conditions et tuteurés par le corps, pour protéger la flèche, ils atteindront aisément 2 mètres de hauteur. Le moment sera venu, alors, de les coucher horizontalement à environ 50 centimètres du sol. Pour les tenir dans cette position, on pourra les attacher l'un à l'autre, ou les maintenir avec un piquet. Ces arbres étant déjà portés à fruit, cette opération ne pourra qu'accroître leur fertilité. Leur production deviendra réellement abondante à partir des trois au quatre années suivantes. Ces Pommiers auront alors émis, sur le sujet qui est couché horizontalement, une quantité de branches verticales qui formeront une véritable haie en palissade. J'engage à ne pas conserver plus de 8 ou 10 branches verticales sur le même sujet, pour éviter la confusion. Je ne crois pas qu'aucune taille puisse être utile, car c'est à la quantité des fruits, et non à leur beauté, qu'il faut viser.

La seule précaution à prendre sera de conserver l'équilibre de vigueur entre les branches verticales d'un même pied. A cet effet, celles qui seraient trop vigoureuses et menaceraient de dominer les autres devront être arquées de façon à leur ramener la pointe sur la charpente horizontale. On pourra opérer de cette façon sur tous les pieds qui ne se mettraient pas assez vite à fruit.

Une haie de Pommiers ainsi formée et ayant environ dix ans de plantation existe près de chez moi, à Doué la-

Fontaine ; elle a donné, plusieurs fois, un hectolitre de pommes par deux mètres de longueur de palissade.

Je ne voudrais pas assurer une récolte aussi considérable dans tous les terrains et dans toutes les positions. Mais aucun arboriculteur sérieux ne peut contester que des plantations de ce genre, faites en terrain élevé et un peu abrité des gelées printanières, ne donnent très rapidement des récoltes abondantes. Les palissades de Pommiers greffés sur franc viendront dans toutes les terres à vigne, même les plus médiocres.

Dans les sols généreux, il vaudrait mieux planter des arbres greffes sur doucin au risque de les laisser s'affranchir, si on les voyait s'épuiser trop vite, en vieillissant.

Beaucoup d'espèces de Pommiers à couteau, parmi celles qui se vendent habituellement sur les marchés, pourraient être cultivées de la même façon.

Dans les pays où le poiré sera préféré au cidre de Pomme, les Poiriers à cidre pourront être plantés absolument comme les Pommiers. Dans les sols calcaires, il faudra les choisir greffés sur franc ; dans les sols siliceux, ceux greffés sur Coig assier seront plus fertiles.

Henri CHATENAY.

(Extrait du *Bulletin de la Société d'agriculture de l'Orne*).

LES CHARDONS

Une plante maudite entre toutes, c'est le chardon qui, vivant, persistant, résistant à tout, à la sécheresse, à l'humidité, à la faux, ne se résigne pas à abandonner le sol dans lequel il s'est implanté et qu'il stérilise : ces puissantes racines s'enchevêtrent au travers de la couche arable, enserrant, étouffant celles du blé ou de toute autre récolte, vont puiser engrais et vigueur dans les extrêmes profondeurs du sous sol : ses tiges épineuses pressées les unes contre les autres et envahissant en taches circulaires d'un vert sombre, de larges espaces, n'ont aucune tolérance à l'endroit des plantes cultivées, dont elles amènent l'étiolement sinon la mort. L'espèce la plus nuisible est le chardon des champs (carduus arvensis) ; nous avons vu des champs de plusieurs hectares disparaître sous son envahissement, et ne présenter, à la récolte, qu'une production de céréales dérisoires. Le seul remède consiste dans l'échardonnage, opéré soit en coupant la racine au dessous du collet à l'aide d'un instrument appelé échardonnoir, soit en arrachant la plante ; ce procédé le meilleur est à peine pratiqué en raison de sa plus grande difficulté et de la rareté ainsi que du mauvais vouloir de la main-d'œuvre. La fauchaison à plusieurs reprises cause également la mort des chardons. aussi la mise en prairies artificielles, plusieurs fois fauchées, des terres infestées produit elle les meilleurs effets. De ces deux moyens, le premier, l'échardonnage est toujours fort coûteux et souvent inexécutable, faute de bras, le second n'est pas toujours applicable. Pourtant leur emploi persévérant et continu aménerait la disparition

presque complète des chardons, s'ils étaient, l'échardonnage surtout, *nécessairement* et *généralement* appliqués.

Autrefois on échardonnait partout : les femmes et les enfants, dont cette tâche devrait être le monopole, consentaient davantage à travailler aux champs, de plus les agriculteurs prospères, sinon riches, trouvaient plus aisément quelqu'argent pour veiller à tous ces détails importants.

Aujourd'hui, personne no veut plus passer son temps à échardonner, et trop d'agriculteurs écœurés, presque ruinés, prêts à tout lâcher, laissent aller les choses à la dérive. Jamais de ma vie, et cela partout, ainsi que je l'ai pu constater dans des départements très éloignés les uns des autres, je n'ai vu pareil foisonnement lamentable de chardons Aussi dès le milieu de juillet et jusqu'en septembre, par les jours de vent, l'air est sillonné de myriades de graines de chardons qui, soutenues par leur léger panache blanc, s'en vont au gré du vent préparer le prochain envahissement de la plaine par un ensemencement serré.

G. de MAGNITOT.

(Extrait de l'*Aviculteur*, n° 36 *du* 3 *septembre* 1887.)

PRIX DES GRAINS, PAR HECTOLITRE, D'APRÈS LES MERCURIALES DES MARCHÉS DU DÉPARTEMENT DE LA LOZÈRE. — JUILLET 1887.

ARRONDISSEMENTS.	DÉSIGNATION DES MARCHÉS.	FROMENT.		MÉTEIL.		SEIGLE.		ORGE.		AVOINE.	
		1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.
FLORAC	Florac	23 12	23 12	20 48	20 48	18 »	18 »	18 »	18 »	19 95	19 95
	Meyrueis	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
	Pont-de-Montvert	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
MARVEJOLS	La Canourgue	27 50	27 50	21 92	21 92	20 05	20 05	21 35	20 35	18 30	18 30
	St-Chély-d'Apcher	» »	» »	» »	» »	21 45	21 45	» »	» »	» »	» »
	Marvejols	31 12	31 12	» »	» »	23 25	23 25	» »	» »	» »	» »
	Serverette	» »	» »	» »	» »	22 »	22 »	» »	» »	» »	» »
MENDE	Langogne	» »	» »	» »	» »	17 »	17 »	15 83	15 83	18 80	18 80
	Mende	28 20	28 20	27 06	27 06	25 34	25 34	18 46	18 46	18 60	18 60
	Villefort	» »	» »	» »	» »	21 »	21 »	20 »	20 »	18 »	18 »
	Prix moyen	27 48	27 48	23 15	23 15	21 01	21 01	18 72	18 72	18 73	18 73

SÉANCE DU 4 AOUT 1887.

Présidence de M. MONTEILS, Président.

Etaient présents : MM. DE LESCURE, vice-Président, l'abbé BOSSE, secrétaire général, et DUMAS.

Le procès-verbal de la précédente séance est lu et adopté.

M. le Président fait part à la Société de la perte de l'un de ses membres, M. Bourrillon (Henri), et s'exprime en ces termes :

« La Société d'agriculture vient d'éprouver une nouvelle perte. M. Henri Bourrillon, ancien maire de la ville de Mende et membre titulaire de la Société depuis 1850, est décédé, le 15 juillet dernier, à l'âge de 74 ans.

« Propriétaire de la première et de la plus importante fabrique de tissus de laine qui ait été créée à Mende, il jouissait dans le département d'une grande et légitime considération.

« Passionné pour l'agriculture, il dirigeait lui-même l'exploitation de ses nombreux domaines.

« Sans repousser systématiquement les innovations culturales de l'agriculture scientifique, son bon sens pratique préférait demander des améliorations durables aux procédés du pays que l'expérience a sanctionnés ; épierrements incessants du sol, labours profonds, prairies artificielles multipliées, cheptel de race, fumatures abondantes, semences choisies.

« Ses domaines constituaient, pour les cultivateurs voisins, de véritables champs de démonstrations.

« C'est ainsi que dans l'un d'eux, il y a quelques

années, le domaine de Giraldès, M. Henri Bourrillon créait une fabrique de fromage dit de forme et démontrait ainsi aux populations de la Margeride les avantages que procure l'industrie laitière intelligemment exercée.

« Désigné fréquemment comme membre des jurys des concours que la Société d'agriculture dirigeait autrefois, sa haute expérience assurait la justesse et l'impartialité de leurs décisions.

« M. Henri Bourrillon venait rarement à nos réunions ; mais néanmoins il portait à notre Société un très grand intérêt ; aussi pendant les jours difficiles qu'elle a récemment traversés, à l'encontre de certaines défaillances, a-t-il voulu énergiquement rester au milieu de nous.

« Je crois donc être le fidèle interprête de vos sentiments en adressant à sa mémoire ce témoignage public de nos regrets. »

La Société s'associe aux sentiments de M. le Président.

— M. le Président communique à la Société une lettre de M. le Ministre de l'instruction publique par laquelle il lui annonce l'allocation d'une somme de cinq cents francs à titre d'encouragement pour ses travaux. Après la lecture de cette lettre, M. le Président propose de voter des remerciements à M. le Ministre. La Société s'associe avec empressement à cette proposition et elle prie M. le Président de vouloir bien écrire à M. le Ministre pour le remercier de son bienveillant appui.

— M. le Président dépose sur le bureau une lettre de M. Dejardin, délégué départemental du Ministère de l'agriculture (service du phylloxéra), secrétaire de la commission centrale du phylloxéra

dans le Gard. Avec cette lettre, M. Dejardin a transmis à la Société un exemplaire d'un travail concernant les recherches et observations sur la résistance de la vigne au phylloxéra.

Dans sa lettre, M. Dejardin fait appel à l'obligeance des membres de la Société afin de lui signaler tous les faits qui, observés dans notre département, peuvent venir à l'encontre ou à l'appui de la théorie nouvelle qui semble devoir se dégager de ses études et lui aider ainsi à résoudre par l'affirmative ou la négative la question qu'il se contente de poser dans l'opuscule dont il fait hommage à la Société. Il termine sa lettre en exprimant le désir d'avoir quelques analyses complètes des terrains vitifères sur lesquels les observations auront porté.

La Société, d'accord avec M. le Président, désigne M. l'abbé Solanet pour faire les observations et analyses dont il s'agit, et elle prie M. le Président de vouloir bien informer M. l'abbé Solanet du mandat qui lui est confié et dont il trouvera la complète définition dans la lettre et l'opuscule de M. Dejardin.

AVIS

A MM. LES MEMBRES DE LA SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE.

Par suite des relations nouvelles qu'elle a établi avec le Syndicat central des agriculteurs de France, la Société d'agriculture de la Lozère se trouve en mesure de procurer à ses membres les réductions de prix accordées par ce Syndicat pour l'achat de produits agricoles et de machines.

Les membres de la Société d'agriculture qui désireraient obtenir une réduction de prix d'achat n'ont qu'à s'adresser à M. le Président de la Société.

REVUE AGRICOLE

SUR LE CHOIX DES SEMENCES

Quelle est la meilleure semence de blé? C'est là une question à laquelle il n'est pas facile de répondre. Le choix d'une semence dépend d'une infinité de facteurs dont le cultivateur seul peut apprécier l'importance relative, sol, climat, cultures antérieures, débouchés, etc., doivent intervenir largement. On ne peut qu'indiquer des principes généraux ; à chacun de les appliquer dans son cas particulier.

Les principales considérations qui doivent guider l'acheteur sont : la *variété*, la *provenance*, le *prix*, les *qualités intrinsèques*.

Le *choix de la variété* dépend, comme nous l'avons dit, de facteurs nombreux dont l'acheteur est le meilleur juge. Les propriétés spéciales à chaque variété doivent le guider dans son choix. Le livre de M. Vilmorin intitulé : *les meilleurs blés* donne une monographie détaillée des principales variétés.

Pour la *provenance*, on doit chercher à mettre la nouvelle plante dans des conditions différentes et plutôt meilleures de terrain et de climat que celles qui ont présidé à sa germination, à sa végétation et à sa maturation. On doit donc rechercher un climat plus rigoureux que le sien. C'est pour cela que les semences provenant du Nord ou

d'une certaine altitude jouissent depuis longtemps d'une préférence marquée. Pour les blés d'origine étrangère, quelques agriculteurs préfèrent des semences récoltées une fois en France. Un sol ne peut produire de bonnes semences que s'il est pourvu dans les proportions normales des éléments utiles : azote, acide phosphorique, potasse, chaux. Il ne faut donc demander de semences qu'à un sol fertile, à une terre franche. Un défaut d'équilibre dans la composition peut se traduire par un défaut correspondant dans la semence.

Prix. — Le prix sans doute, à mérite égal, ne doit pas entrer en ligne de compte, mais la qualité ne doit jamais lui être sacrifiée.

Les *qualités intrinsèques* comprennent l'âge, la pureté, la propreté, la maturité, l'intégrité de l'embryon, la grosseur et la bonne conservation de l'amande qui doit nourrir la jeune plante dans les premiers jours de sa végétation.

Age — Les semences doivent être de l'année, les facultés germinatives diminuant avec l'âge.

Pureté. — La pureté de race est surtout nécessaire pour les agriculteurs qui veulent faire des blés de semences. Uu blé mélangé ne doit jamais être semé. Lorsque, dans le but d'obtenir un très gros rendement on a recours à un mélange dans une proportion donnée de diverses variétés judicieusement choisies, il faut se procurer des semences pures récoltées à part et opérer son mélange soi-même. Dans la composition de ces mélanges, on doit surtout se préoccuper d'associer des variétés demandant à être semées à la même époque, sans tenir trop de compte de la précocité et de la date de la maturation.

Propreté. — Il est inutile d'insister sur la nécessité de cette condition : les terres sont généralement assez diffi-

ciles à entretenir propres sans qu'il soit utile d'y introduire de mauvaises herbes.

Maturité. — Les grains bien mûrs possèdent seuls les qualités germinatives à leur maximum

Intégrité de l'Embryon. — On doit bannir les grains cassés et ceux dont l'embryon a déjà subi un commencement de germination ou une dessication trop grande.

Sa grosseur, la bonne conservation de l'amande et sa dentité influent d'une façon très marquée sur le rendement. C'est en effet l'amande qui nourrit la plante pendant la germination. Un grain petit, échaudé, étroit, pauvre en principes nutritifs ne peut donner naissance qu'à un sujet faible, tallant mal, et prédisposé aux maladies.

Les blés bien cultivés, bien récoltés, bien triés réunissent seuls toutes les qualités requises pour faire une bonne semence. Le choix judicieux des semences et leur renouvellement fréquent peuvent augmenter les rendements de 32 à 40 0/0 sans autres frais que l'écart de 8 à 10 fr. par hectare qui existe entre le prix d'une très bonne semence et celui d'une médiocre.

Les races de blés les plus recommandables paraissent être les suivants :

1° Le *blé rouge inversable de Bordeaux.* — Si l'on était réduit à ne cultiver qu'une seule variété de blé, c'est à elle à qu'il faudrait donner la préférence. Le blé de Bordeaux s'accommode de presque tous les terrains et par sa rusticité supporte les climats les plus variés. Résistant à la verse, très rustique, demi-hâtif, il donne une paille de bonne qualité et un grain facile à vendre. Il rend proportionnellement à ce qu'on lui donne et trompe rarement l'espoir du cultivateur. Son habitat est plutôt le Midi que le Nord.

2° Le *Blé Golden drop, blood red ou rouge d'Ecosse* talle vigoureusement et convient aux terres fertiles du Nord et du Nord-est, il redoute l'échaudage comme tous les blés qui tallent beaucoup ; c'est la variété qui se défend le mieux de la dent du lapin.

3° Le *Blé bleu de Noé.* — Cette variété rustique produit un grain magnifique, elle réussit surtout dans le Centre mais elle est sujette à la rouille et au charbon, accidents que l'on évite par le renouvellement de la semence.

4° Le *Blé rouge de Saint-Laud. Blé de Saumur ou gris de Saint-Laud.* — Ces deux variétés sont très cultivées dans la vallée de la Loire où elles donnent de bons résultats. Tallant peu elles demandent à être semées dru.

5° Le *Le Blé poulard d'Australie* est une variété à épi barbu et à paille très forte ; il donne de grands rendements d'un grain de qualité ordinaire peu estimé de la meunerie Il aime les terres fertiles et froides et convient dans les mélanges.

Les *blés du major Hallet* sont des variétés obtenues par sélection de 4 races : blé Nursery, blé Hunter, blé Victoria, blé Golden-Drop Ils conviennent principalement aux terres franches de bonne qualité. Leurs grains bien pleins et renflés sont recherchés par les meuniers.

Le *blé Chiddam*, qui comprend plusieurs variétés telles que : le Chiddam à épi blanc et le Chiddam à épi rouge, est un blé qui aime les terres fortes pourvu que l'élément calcaire n'y fasse pas défaut. Il peut produire des récoltes en grains très considérables sans verser.

Le *blé blanc de Bergues* est une des plus belles variétés de nos blés septentrionaux Il donne un grain superbe et de qualité supérieure et une paille très belle et très abondante. Il convient aux bonnes terres des pays à climat tempéré et maritime.

Le *blé Victoria* est une variété à paille blanche, raide, dressée. Il a un épi dressé, cassé, de longueur moyenne. Il est assez rustique, convenant aux bonnes terres et aux terres moyennes, supportant d'être semé tard à l'automne et mûrissant de bonne heure. Son grain plus rond et moins gros que celui du blé de Bergues, mûrit sans se racornir par les étés chauds et secs.

Le *blé à épi carré, Schireff square head* a été vanté avec excès ; il résiste très bien à la verse ; mais il ne convient qu'aux sols très riches du Nord ou du Nord Ouest : il a donné de véritables déboires dans des sols trop légers et dans le Midi. Ce blé demande à être semé très dru.

Parmi les trois nouveaux blés de M. Vilmorin : *Dattel, Lamed* et *Aleph*, le premier est celui qui a le mieux réussi; il donne un grain de bonne qualité et de beaux rendements.

E. S. C. D.

(Extrait du *Bulletin de l'Union des syndicats et du syndicat central des Agriculteurs de France).*

LE CÉPAGE AMÉRICAIN TAYLOR EN TERRE ARGILEUSE

Dans son livre « les Vignes américaines, leur greffe et leur taille », mon collègue et ami M. Sahut, de Montpellier, dit que, d'après le Dr Fuller, le cépage de vigne *Taylor*, qui fait l'objet de cette note, a été trouvé à l'état indigène le long de la chaîne des monts Alleghany, depuis l'extrémité sud de l'Etat de New York jusque dans l'Alabama. »

C'est un cépage vigoureux et robuste, chaudement recommandé à son avènement dans les cultures françaises comme résistant par excellence et producteur direct de

premier choix, et cependant la fameuse célébrité du Taylor ne tarda pas à s'effondrer littéralement. Quelques années suffirent pour que ce cépage, si choyé et si recherché à son aurore, fût délaissé des cultivateurs, et cela comme n'offrant aucune valeur sérieuse, en tant que producteur direct.

Mais, après diverses observations pratiques, après divers essais opérés çà et là, un revirement s'est opéré en faveur du Taylor, et si, comme producteur direct, ce cépage est reconnu sans valeur, il constitue aujourd'hui un porte-greffe de premier choix.

Je le recommande aux viticulteurs-greffeurs comme le meilleur des cépages américains porte-greffe en terre argileuse blanche, et je pourrais citer à l'appui huit cents Taylor greffés en Sémilion blanc, à titre d'essais, plantés dans ces conditions qui, arrivés aujourd'hui à leur troisième pousse, sont des plus vigoureux et surtout des plus fertiles.

La série des Américains porte-greffe n'étant pas riche, on le sait, en cépage s'accommodant des argiles proprement dites, le Taylor devrait être essayé dans tous les terrains analogues.

GAGNAIRE,

Horticulteur à Bergerac.

(Extrait du *Journal d'agriculture pratique*).

IMPORTANCE DES PREMIERS SOINS DONNÉS AUX POUSSINS AUSSITOT ARRÈS L'ÉCLOSION.

On se doute généralement peu de l'importance qu'ont les premiers soins donnés aux poussins dès les premières heures qui suivent l'éclosion. De ces menus soins dépend parfois tout le succès de l'élevage. On s'étonne toujours

de voir des poussins mourir à 8 ou 15 jours, même à trois semaines, et l'on se perd en conjectures sur les causes de ces accidents, la meilleure nourriture étant prodiguée aux jeunes élèves et les précautions les plus minutieuses étant observées. Il n'y a, dans ce cas, ni maladie ni accident, il n'y a que la conséquence toute naturelle et forcée du manque de soins ou de soins mal compris pendant le premier jour de la naissance.

Quand il s'agit d'élevage artificiel surtout, on s'empresse, aussitôt les poussins sortis de la couveuse, de les placer bien chaudement dans la sécheuse et de les inciter à manger, sans les sortir, bien entendu, de leur réduit, de peur qu'ils ne prennent froid. Ce n'est que le deuxième ou troisième jour, que l'on pense à leur donner un peu d'exercice en les mettant sous la mère artificielle. — Tout le mal vient de cet excès de sollicitude.

Le dernier acte de l'incubation pour le poussin, consiste dans l'absorption complète du jaune de l'œuf, que l'on peut trouver presque en entier dans son abdomen au moment de l'éclosion. Il est facile de s'en rendre compte en prenant un poussin mort âgé de quelques heures et en le jetant contre un mur. Le mur reste maculé de jaune d'œuf, comme si on eut jeté un œuf clair.

Le poussin a donc, comme première fonction dans son existence, un acte important de digestion à faire et surtout d'évacuation. C'est cette opération qu'il faut faciliter par un exercice souvent renouvelé et par des transitions douces d'une température à une autre. Jusqu'à complète élimination de tout ce qui lui garnissait l'estomac au moment de sa naissance, le poussin n'a pas besoin de manger. L'ingestion de tout aliment au contraire, ne peut que causer des embarras et des désordres dans ses organes à peine constituées.

L'immobilité et la chaleur excessive, régime ordinaire auquel on soumet les nouveaux-nés, amènent fatalement une inflammation d'intestins, entraînant la mort à délai plus ou moins long suivant son intensité. Nous avons déjà tellement dit et répété, que les excès de chaleur, aussi bien pour les poussins que pour les poulets adultes, étaient l'origine de tous les maux, que nous ne reviendrons pas sur ce point, mais ce que nous recommanderons comme un point indispensable c'est de ne donner à manger aux poussins que 24 heures au moins après l'éclosion et principalement de leur donner le plus d'exercice pendant ces 24 heures.

Dans ce but, on les prend simplement par poignées dans la sécheuse, et on les pose à terre sur du sable fin pour qu'ils courent librement pendant quelques minutes. Dès qu'ils commencent à crier un peu trop fort, on les remet sous leur édredon, et on répète cette opération six ou huit fois dans la journée. Si vers le soir les poussins semblent chercher à manger on peut leur émietter sur le dos un peu de pain rassi qu'ils picorent les uns sur les autres, mais en très petite quantité. Le lendemain même régime avec un peu de nourriture et le troisième jour, on peut les mettre en liberté sous la mère artificielle.

Ainsi traités les poussins au lieu de prendre cette forme arrondie accompagnée d'un piaulement strident et répété, signe précurseur d'une fin prochaine, deviennent vite gais et alertes, crient peu, et prennent cette forme longue et effilée qui caractérise la bonne santé.

A. BURET.

(Extrait de l'*Aviculteur*).

PRIX DES GRAINS, PAR HECTOLITRE, D'APRÈS LES MERCURIALES DES MARCHÉS DU DÉPARTEMENT DE LA LOZÈRE. — AOUT 1887.

ARRONDISSEMENTS.	DÉSIGNATION DES MARCHÉS.	FROMENT.		MÉTEIL.		SEIGLE.		ORGE.		AVOINE.	
		1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.
FLORAC	Florac	18 50	18 50	20 48	20 48	18 »	18 »	18 »	18 »	15 95	15 95
	Meyrueis	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
	Pont-de-Montvert	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
MARVEJOLS	La Canourgue	25 »	25 »	» »	» »	19 40	19 40	» »	» »	15 90	15 90
	St-Chély-d'Apcher	» »	» »	» »	» »	» »	»	» »	» »	» »	» »
	Marvejols	25 61	24 59	» »	» »	21 35	20 65	» »	» »	» »	» »
	Serverette	» »	» »	» »	» »	20 »	18 33	» »	» »	» »	» »
MENDE	Langogne	» »	» »	» »	» »	17 »	17 »	15 83	15 83	18 80	18 80
	Mende	25 64	24 56	25 33	22 50	23 38	19 85	16 92	17 11	17 44	17 44
	Villefort	» »	» »	» »	» »	21 »	21 »	20 »	20 »	18 »	18 »
	Prix moyen	23 68		23 02	21 52	20 02	18 47	17 68	18 23	17 21	17 21

SÉANCE DU 8 SEPTEMBRE 1887.

Présidence de M. MONTEILS, Président.

M. le Président ouvre la séance et lecture est faite du procès-verbal de la précédente séance qui est adopté sans observations.

M. le président communique à l'assemblée une lettre de M. le président de l'Association française pour l'avancement des sciences dont la seizième session se tiendra à Toulouse du 22 au 29 septembre 1887.

M. le président de cette association exprime le désir de voir la Société d'agriculture de la Lozère représentée au Congrès de Toulouse et il met à la disposition de la Société une carte d'admission aux séances.

La Société remercie M. le président de l'Association française et lui exprime ses regrets de ne pouvoir profiter de sa gracieuse invitation.

M. le Président communique à la Société une lettre et un prospectus que lui a adressé M. Holzlin, de Paris, 49, boulevard Magenta, au sujet d'un produit appelé *Carbolineum avenarius*, excellent pour la conservation des bois. Cette matière, dit-il, imprégne le bois, le protège contre la décomposition, lui assure une durée exceptionnelle et revient à un prix très modéré; elle ne bouche pas les pores, ne cache pas les fibres ligneuses et donne au bois un aspect agréable couleur de noyer, tandis que le

goudron noircit les objets et devient plus tard d'un gris sale.

Le prospectus de M. Holzlin contient de nombreuses attestations en faveur de son produit.

M. le président mentionne surtout ce produit à cause des services qu'il peut rendre à l'agriculture et au jardinage dont la conservation de tous les ustensiles, voitures, brouettes, caisses de fumier, tonneaux d'arrosage, pieux et poteaux, échalas et perches à houblon, peut être ainsi assurée.

La Société remercie M. le président de cette communication.

M. le président entretient l'assemblée du vœu émis par le conseil général de la Lozère dans sa dernière session au sujet du maintien de la ferme-école de Recoulettes et de la création d'une école d'agriculture dans une région plus favorable que celle où est située ladite école.

M. le Président exprime le désir de voir la Société s'associer aux aspirations de l'assemblée départementale, mais dans le but de préserver le passé et d'assurer l'avenir, il propose le vœu suivant :

« La Société d'agriculture de la Lozère s'asso-
« ciant aux désirs manifestés par le Conseil géné-
« ral dans sa dernière session, émet, auprès de
« M. le Ministre de l'agriculture, le vœu du
« maintien de la ferme-école de Recoulettes et de
« la création d'une école pratique de laiterie et
« de bergerie dans une région du département
« où l'étendue des prairies et des pâturages, le
« grand nombre d'animaux de la race bovine et
« ovine faciliteront l'établissement de cette insti-
« tution appelée à rendre les plus grands services
« aux agriculteurs de la Lozère. »

La Société vote à l'unanimité le vœu qui précède et prie M. le président de le transmettre au Ministre de l'agriculture.

M. le Président communique à la Société une lettre d'un de ses membres les plus actifs et les plus compétents, M. Carbonnier, par laquelle il fait connaître que dans le but de constater la composition chimique des principales formations des terrains du pays et par suite déterminer la nature des fumiers à employer, il serait très utile pour l'agriculture lozérienne de faire procéder à des analyses qui ne coûteraient pas plus de 15 à 20 fr. chacune.

La Société s'empresse d'accueillir cette communication et désigne M. de Lescure, M. Bosse et l'abbé Boissonnade comme membres d'une commission chargée d'indiquer le nombre et la nature des échantillons de terre arable à soumettre à l'analyse du laboratoire des agriculteurs de France.

Le Syndicat central des agriculteurs de France élabore un travail important au sujet de la constitution du sol et il exprime le désir que la Société d'agriculture de la Lozère l'aide dans ce travail si utile à l'agriculture. M. le président propose dans ce but de renvoyer à la commission qui vient d'être nommée le soin de procéder à la classification des terrains de la Lozère.

Les membres désignés, présents à la séance, acceptent ce mandat.

M. le président de la commission de la pépinière fait le rapport suivant :

« Le 23 août dernier, la commission de la pépi-
« nière y a fait une nouvelle visite ; elle a constaté
« que des travaux d'entretien y avaient été exécutés
« par des ouvriers auxiliaires, mais que cependant

« il restait beaucoup à faire, surtout pour sarcler « et pour la préparation du terrain destiné aux « plantations d'automne.

« La commission a constaté que la pépinière « contenait 16,664 arbres dont 12,198 fruitiers « et 4,466 forestiers, que les arbres prêts pour « la vente étaient au nombre d'environ 4,000 pour « les fruitiers et de 2,000 pour les forestiers. « Cette quantité sera suffisante pour la campagne « qui va commencer.

« La commission a aussi constaté qu'il existe « près de 9,000 plants de vignes, boutures ou « enracinés et que tous sont disponibles pour la « vente.

« Elle a encore constaté, mais avec regret, que « le pépiniériste n'avait pas complété le catalogue « dont l'établissement lui a été prescrit depuis « longtemps. »

DONS.

M. de Rozière, sénateur, fait don à la Société de l'Atlas hippique dressé en exécution de la loi organique du 29 mai 1874.

M. Lombard-Dumas, de Sommières (Gard), fait don à la Société d'une note extraite des Mémoires de l'Académie de Nîmes sur une sépulture mégalithique avec représentation d'une figure humaine découverte dans la commune de Collorgue, près Uzès (Gard).

M. Loret a fait également don à la Société de la Flore de Montpellier dont il est l'auteur (1).

La Société vote des remerciements à M. de Rozière, à M. Lombard-Dumas et à M. Loret.

---

(1) Cette Flore est en vente chez Joseph Calas, place de la Préfecture à Montpellier. Un volume in-8°, prix : 9 francs.

AVIS

A MM. LES MEMBRES DE LA SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE.

Par suite des relations nouvelles qu'elle a établi avec le Syndicat central des agriculteurs de France, la Société d'agriculture de la Lozère se trouve en mesure de procurer à ses membres les réductions de prix accordées par ce Syndicat pour l'achat de produits agricoles et machines.

Les membres de la Société d'agriculture qui désireraient obtenir une réduction de prix d'achat n'ont qu'à s'adresser à M. le Président de la Société.

REVUE AGRICOLE

DE LA GREFFE

Cueille des rameaux. — Quand on opère sur de certaines quantités, on doit recueillir les rameaux qui seront nécessaires pour le travail du lendemain ; et cela successivement pendant toute la période de la greffe. Si cependant nous n'avons que quelques sujets à greffer, nous pour-

rions ne les cueillir que le matin du jour où nous devrons les employer.

Aussitôt détachés du pied-mère les rameaux seront effeuillés pour éviter toute cause d'évaporation, on les réunit ensuite par variétés chacune munie d'une étiquette. L'effeuillage se fait en tenant le rameau de la main gauche la tête en bas ; on enlève la feuille en tranchant la pédoncule à un centimètre au dessus de l'œil; cette partie du pédoncule nous servira à maintenir l'écusson pour le mettre en place et plus tard il nous servira à en constater la reprise ; s'il existe des stipules à la base du pédoncule, ils seront enlevés également avec les doigts. Tous les yeux ne sont pas aptes à pouvoir être employés, ceux de la base du rameau sont plats et mal constitués, ceux du sommet pas assez avancés en maturité ou trop maigres. A l'effeuillage nous supprimerons la partie du sommet du rameau et éborgnerons ras l'écorce des yeux de la base ; ce n'est donc en général que sur le tiers moyen du rameau que nous trouverons des yeux fortement constitués et pouvant produire des jeunes arbres vigoureux. Assitôt réunis par variétés les rameaux seront couchés dans un panier long dont on devra se munir ; on les y couche dans de l'herbe fraîche et on met le panier à la cave jusqu'au moment où on enretirera tout ou partie que l'on placera avec un peu d'herbe dans un linge mouillé pour pouvoir les transporter au dehors, sans que l'air et la chaleur puissent les atteindre.

Il peut arriver lorsque l'on reçoit des greffes du dehors, après un voyage quelquefois assez long, qu'elles soient un peu desséchées ; dans ce cas il faudra les mettre debout dans un vase en bois à fond plat assez grand pour les contenir toutes et y mettre environ trois à quatre cen-

timètres d'eau de façon que la base de tous les rameaux soit en contact avec l'eau ; selon leur état elles y resteront plus ou moins longtemps, mais pas au delà de quelques heures, car, par un séjour trop prolongé, l'eau remplirait entièrement la sève dans les tissus et sa présence empêcherait la soudure de l'œil de s'effectuer.

Attachage des branches des sujets. — Pour les sujets nains on devra réunir et attacher en faisceau tous les rameaux sans cependant trop les serrer ; on les maintient dans cette position soit avec un lien de paille ou en contournant un rameau flexible qui embrasse tous les autres en en faisant le tour et dont avec l'extrémité on forme une sorte de boucle autour du faisceau, ce qui est la plus-part du temps suffisant pour le maintenir. Avant de poser les écussons le sujet doit être essuyé à sa base avec un linge pour en enlever tous les corps étrangers, qui pourraient s'introduire dans l'incision et nuire à la reprise de la greffe.

Orientation des écussons. — L'écusson ne sera pas non plus placé au hasard sur le sujet ; dans les pépinières on place les yeux dans le sens de la plus grande longueur des rangs, pour éviter qu'ils ne reçoivent des blessures pendant les divers travaux de labour ou de binage que nécessite l'entretien de la terre. Pour les variétés fruitières dont les yeux sont sensibles aux influences du gel ou du dégel, tels sont surtout le pêcher et l'amandier, l'écusson sera placé au nord du sujet, chaque fois que la chose sera possible. Pour les autres espèces l'écusson sera placé à à l'ouest de préférence. Il peut aussi arriver que l'on rencontre des sujets courbés dès la base ; dans ce dernier cas l'écusson sera placé sur le dessus de la courbe et à sa base ; pour que l'œil lors de son développement

prenne sans être gêné une direction bien verticale au-dessus du pied du sujet et en soit pour ainsi dire le prolongement naturel.

Levée et mise en place de l'écusson. — Les sujets ont subi toutes les préparations nécessaires, nous devons procéder à la mise en place de l'écusson ; nous prenons donc un rameau de la variété que nous désirons greffer ; on tient de la main gauche son extrémité opposée au corps de l'opérateur ; il est tenu par le pouce et l'index allongés, les autres doigts repliés en maintiennent la base. Avec le greffoir tenu de la main droite on fait une incision transversale au dessous de l'œil à une distance de 15 millimètres environ ; on reporte ensuite la lame du greffoir à 2 centimètres au-dessus de l'œil, on entame l'écorce jusqu'à l'aubier par une section oblique, on glisse ensuite la lame à plat sur l'aubier en continuant jusqu'à l'incision transversale faite en-dessous de l'œil ; arrivé à ce point on maintient l'écusson entre le pouce de la main droite et la lame du greffoir sans trop le serrer ; on renverse ensuite la main droite en dehors les ongles des doigts faisant face au corps, le rameau restant toujours dans la main gauche ; on saisit alors l'extrémité supérieure de l'écusson entre le pouce et l'index de la main gauche, on examine l'écusson pour se rendre compte s'il n'y reste pas quelques parcelles d'aubier ; s'il y en avait on en amène la séparation en appuyant légèrement sur la partie inférieure de l'écusson ; l'aubier s'écarte un peu de l'écorce, on en saisit l'extrémité entre la pointe du greffoir et le pouce, on l'enlève en tirant doucement de bas en haut. Le dessous de l'œil doit rester plein ; s'il se trouvait vidé on le rejetterait et on en lèverait un autre. L'écusson étant prêt, on doit procéder le plus rapidement possible à sa

mise en place. A l'endroit du sujet où il doit être placé on fait une incision transversale de l'écorce atteignant jusqu'à l'aubier et une longitudinale assez longue pour pouvoir y insérer l'écusson commençant à 25 ou 30 millimétres au plus en-dessous de la première et dont le sommet joint l'incision transversale, ce qui lui donne la forme d'un T. Avec la spatule du greffoir on écarte légèrement le sommet de l'incision pour y insérer la base de l'écusson que l'on maintient de la main gauche par le pédoncule ; on le glisse en poussant légèrement jusqu'à ce que l'œil soit à environ 15 millimètres au-dessous du sommet du T ; replaçant le tranchant du greffoir sur l'incision transversale on enlève en appuyant légèrement l'extrémité de l'écusson qui dépasse le sommet de l'incision ; on rapproche les écorces en pressant légèrement de chaque côté de l'œil. On ligature de suite ; commençant par en haut on croise le premier tour en passant l'extrémité en dessus du deuxième tour ; on continue en faisant avec la ligature des spires assez rapprochées au moins trois à quatre tours au-dessus de l'œil qu'il faut éviter de couvrir, et on continue en dessous jusqu'à ce que l'incision soit bien couverte ; on l'arrête en passant l'extrémité de la ligature en dedans du dernier tour ; on le serre assez fortement sans froisser les écorces par une pression exagérée et l'écusson est terminé.

Soins après la greffe. — On devra s'assurer quelques jours après et plutôt même que les ligatures ne se dessèrent pas sous l'influence de la sécheresse.

Assez souvent à la fin d'août le cérisier Mahaleb ou Sainte-Lucie et l'amandier ont excès de végétation qui peut faire craindre que les écussons ne soient noyés par l'excès de sève ; on y remédie en procédant, aussitôt l'écussonnage de ces sujets terminé, à un rognage du som-

met des plus forts rameaux du sujet ; on peut en supprimer un quart de leur longueur sans inconvénient, on provoque un ralentissement de la sève qui permet aux écussons de reprendre sans être incommodés par une sève trop abondante.

Douze ou quinze jours après l'écussonnage on passera les greffes en revue ; toutes celles dont le pédoncule de l'œil sera déjà détaché ou s'il est encore adhérent aura pris une teinte plus ou moins jaunâtre comme le font les feuilles des arbres à l'automne seront reprises. Au contraire celles dont le pédoncule aura noirci et sera resté adhérent seront manquées et si l'état de la sève le permet encore devront être recommencées au plutôt.

Un binage donné au lendemain de la greffe en favorise en général la reprise en redonnant de la vigueur aux sujets opérés. Surveillez avec soin les ligatures ; dessérez celles qui étrangleraient le sujet, mais ne pas les enlever complètement, elles se rompront d'elle-même après l'hiver et garantiront pendant cette saison les écussons des intempéries. Veillez à ce que, à l'entrée de l'hiver, le terrain au pied des sujets soit exempt de mauvaises herbes, qui, par l'humidité qu'elles retiennent, pourraient faire geler les écussons.

V. Enfer.

(Extrait du journal *L'Ami des Campagnes)*.

LE CAOUTCHOUC ET LA CASTRATION.

Nous recevons de M. A Ferté, agriculteur à la Loge, par Neuilly-Saint-Front (Aisne), la communication suivante :

« Sur le conseil d'un de mes amis, j'ai essayé et parfaitement réussi le procédé de castration suivant sur un jeune *taureau* d'un an, et sur six *agneaux mâles* de rebut de dix mois. Je fis mettre, par deux aides, le taureau au travail à ferrer ; je lui ligotai les testicules avec un bout de caoutchouc (à biberon d'enfant) de 15 centimètres de longueur, en faisant trois tours légèrement serrés et un double nœud droit.

Soixante-douze heures après, les testicules étant froids, atrophiés, je détachai le scrotum et son contenu d'un coup de bistouri à 4 centimètres 1/2 au-dessous de la ligature.

Pour mes jeunes béliers, le berger fit seul l'opération.

Les plaies, lavées de suite à l'eau phéniquée et saupoudrées de vitriol, furent vite cicatrisées. Les animaux n'ont pas maigri, paraissent peu souffrir, ont toujours mangé avec appétit et sont restés très gais.

On peut donc garantir que, de cette façon, il n'arrivera aucun accident, tandis que les *casseaux* gênent l'animal pour se coucher, le font maigir, amènent souvent des suppurations et parfois du *Tétanos*. De plus, il faut un castreur ou un vétérinaire, et payer dix à vingt francs d'opération et de soins ; par ce procédé, avec *dix* ou *quinze centimes*, chaque cultivateur peut lui-même faire cette facile opération.

A. Ferté. »

(Extrait du *Journal d'agriculture pratique*).

PRIX DES GRAINS, PAR HECTOLITRE, D'APRÈS LES MERCURIALES DES MARCHÉS DU DÉPARTEMENT DE LA LOZÈRE. — SEPTEMBRE 1887.

ARRONDISSEMENTS.	DÉSIGNATION DES MARCHÉS.	FROMENT.		MÉTEIL.		SEIGLE.		ORGE.		AVOINE.	
		1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.
FLORAC	Florac	18 50	18 50	16 »	16 »	13 50	13 50	» »	13 50	7 50	7 50
	Meyrueis	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
	Pont-de-Montvert	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
MARVEJOLS	La Canourgue	17 »	» »	15 »	» »	12 »	» »	13 »	» »	7 50	» »
	St-Chély-d'Apcher	» »	» »	» »	» »	12 50	12 50	» »	» »	» »	» »
	Marvejols	17 85	17 85	» »	» »	13 75	13 33	» »	11 25	» »	» »
	Serverette	» »	» »	» »	» »	13 40	13 »	» »	» »	» »	» »
MENDE	Langogne	» »	» »	» »	» »	14 50	13 25	8 50	9 50	8 »	8 50
	Mende	18 10	18 »	15 65	15 75	13 15	13 25	11 50	11 50	8 »	8 »
	Villefort	» »	» »	» »	» »	16 »	16 »	12 »	12 »	9 »	9 »
	Prix moyen	17 86	18 11	15 55	15 87	13 60	13 54	11 25	11 55	8 »	8 25

VENTE D'ARBRES

1887-1888.

Les arbres dont la Société d'agriculture dispose, dans sa pépinière située à Mende, pour être vendus à l'automne de 1887 et au printemps de 1888, sont ceux désignés ci après, avec indication de leurs prix :

Arbres forestiers et d'ornement.

Accacia commun, tige, le pied.....de 0 fr. 30 à	»	60
Frêne commun.....	»	60
Mérisier à grappe, de Virginie.....	»	40
Peuplier blanc, de Virginie et d'Italie.....	»	50
Platane, tige.....	1	»
Saule osier, le pied.....	»	15
Sophora.....	»	60
Thuya.....	»	75
Tilleul.....	»	75
Epicéa.....	»	75

Arbres fruitiers.

Abricotier mi-vent, greffé sur prunier, 2e choix..	1	»
— greffé, tige, 1er choix.....	1	25
Sauvageon, 2e choix.....	»	50

Commun.
Gros précoce.
Pêche ou de Nancy.
Pêche ou royal.

Vert muscat de Vaucluse.
Amande douce de Provence à feuilles panachées.

Amandier, greffé, à coque tendre, tige.....	1	»
— — gros fruit....	1	»
Amandier Sauvageon.....	»	40

Cérisier à fleurs doubles, tige..... 1 »
— greffé sur franc..... 1 25
— sur Sainte-Lucie, haute tige..... 1 »
— — nain..... » 75
— Sauvageon, tige..... » 75

Bigarreau à gros fruit noir.
— Napoléon.
— de mai.
— Elton.
Guigne noir luisante.
— marbrée.
Griotte de Montmorency.
— Montmorency à courte queue
Griotte excellente tardive.
— Impératrice Eugénie.
— Reine Hortense.
— Belle de Ribeaucourt.
— Belle de Kleparow ou belle polonaise.

Cognassier commun, le pied..... » 50
— de Portugal, greffé..... » 75
Framboisier à fruit couleur de chair et des 4 saisons (les 25 pieds)..... 1 50
Merveille des 4 saisons, le pied..... » 20
Groseiller à grappes et à maquereau..... » 25
Néflier à gros fruit, tige..... » 75
Noisetier aveline et grosse ronde, le pied..... » 30
Noyer, tige, le pied (le commun)..... » 60
— (le tardif)..... 1 »
Pêcher, greffé, le pied (selon la forme) 0 fr. 50 à » 60
— sauvageon — ..... » 50

Admirable jaune.
Chevreuse hâtive.
Belle de Vitry.
Bon ouvrier.
Brugnon violet.
— de Malte.
— de Syrie.
Grosse mignonne.
— hâtive.
— Incomparable en beauté.
Pavie de Pompone.
Pourpre hâtive.
Teton de Venus.

Poiriers greffés sur franc, tige 1er choix, le pied.. 1 50
— — 2e choix, le pied.. 1 »
— — quenouille et espalier.. » 75
— — — 2e choix.. » 50
— greffé sur cognassier ..... » 60

Poirier sauvageon, tige, 1er choix.....	1	»
— — 2e choix.....	»	75
— — mi-vent, 1er choix.....	1	»
— — — 2e choix.....	»	75
— sauvageon, 1er choix (50 pieds).....	45	»

Fruits d'été.

Bergamotte d'été.
Beurré Giffard.
Duchesse de Berry d'été.
Doyenné de juillet.
Epargne.

Fruits d'automne.

Beurré Hardy.
— Clairgeau.
— Diel.
— d'Amanlis.
— d'Apremont.
— Boubeault.
— Gris.
Williams.
Bonne-d'Esée.
Bon-Chrétien-Napoléon.
Délices de Louvenjoul.
Doyenné blanc.
Doyenné gris ou roux.
Duchesse d'Angoulême.
Epine du Mas.
Frédérick de Wurtemberg.
Jalousie de Fontenay.
Louise-Bonne-d'Avranche.
Saint-Michel archange.
Saint-Nicolas.
Seigneur.
Vans-Mons-Léon-Lecler.
Etc., etc.

Fruits d'hiver.

Bergamotte Crassane.
— Fortunée.
— Esperen.
Beurré d'Aremberg.
— d'Ardempont.
— de Luçon.
— Millet.
Bon-Chrétien-de-Rance.
Bon-Chrétien d'hiver.
Doyenné d'Alençon.
— d'hiver.
Joséphine de Malines.
Orpheline d'Enghien.
Passe-Colmar.
Triompge de Jodoigne.
Etc., etc.

Fruits à cuire.

Belle Angevine.
Catillac.
Martin sec.

Pommier greffé sur franc, tige 1er choix.....	1	50
— — 2e choix.....	1	25
— — — les dix.	10	»
— — quenouille et espalier.	»	75
— — — 2e choix.	»	50
— greffé sur doucin ou sur paradis.....	»	50

Pommier greffé sauvageon..... 1 »
— — 2e choix..... » 75
— — 50 pieds, 1er choix.... 45 »

Fruits d'été.

Capucine de Tournai.
Carlo moski.
Rambour d'été.
Etc.

Fruits d'automne.

Pomme d'Eve.
Grand Alexandre.
Joséphine.
Pauline de Vigny.
Eté.

Fruits d'hiver.

Api gros.
Api petit.
Belle de Saumur.
Calville blanc d'hiver.
— rouge d'hiver.
— d'Angleterre.
— de Saint-Sauveur.
Domine.
Fenouillet gris.
Fenouillet jaune.
Reinette franche.
— du Canada, blanche.
— du Canada, grise.
— Dorée.
— d'Angleterre.
— de Douai.
— Royale.
Etc.

Prunier greffé, tige, le pied..... 1 »

Drap d'or d'Esperen.
Ile verte.
Jefferson.
Monsieur.
Monsieur d'octobre.
Pond's seellings.
Reine-Claude blanche.
— verte.
— d'Oullins.
— violette.
Sainte-Catherine.
Etc.

Sorbier domestique, le pied..... » 75
Vignes américaines de semis. Différentes espèces en boutures enracinées, le mille..... 30 »

NOTA. — Pour les achats d'arbres, s'adresser au pépiniériste de la Société, à Fontanille, près Mende.

En vue d'éviter les difficultés de recouvrement de créances, la Société a décidé que toute livraison serait faite au comptant sur un récépissé détaché d'un registre à souche,

SÉANCE DU 6 OCTOBRE 1887.

Présidence de M. MONTEILS, Président.

M. le Président ouvre la séance et fait connaître que M. de Lescure se fait excuser de ne pouvoir y assister.

Le Procès-verbal de la précédente séance est lu et adopté.

M. le Président donne lecture d'une lettre que lui a adressée M. le Président du Comité d'organisation du congrès viticole de Mâcon. Il est dit dans cette lettre que les membres de la Société qui seraient désireux d'assister à ce congrès, qui se tiendra les 20, 21 et 22 de ce mois profiteraient d'une réduction de 50 p. °/o que les compagnies du chemin de fer ont bien voulu accorder à cette occasion sur le prix des places.

M. le Président du Comité ~~agricole~~ ajoute que le but de ce congrès est de poursuivre une grande enquête sur les résultats obtenus dans les régions Mâconnaise, Bourguignonne et Beaujolaise au double point de vue des reconstitutions et de la défense du vignoble contre les différents fléaux qui l'ont atteint depuis quelques années. La synthèse générale de toutes les observations recueillies servira, dit-il, de base aux discussions du Congrès; elle mettra en lumière quelques faits nouveaux et apportera peut-être des éclaircissements sur certaines questions qui donnent lieu encore à quelques controverses.

M. le Président du Comité termine sa lettre en exprimant l'espoir que les membres de notre

association iront en nombre apporter au Congrès leur précieux concours.

Le programme des séances est déposé sur le bureau ; il se compose de neuf chapitres divisés en nombreux paragraphes ; ces chapitres sont :

I. Phylloxera.
II. Défense des vignobles.
III. Reconstitution des vignobles.
IV. Maladies cryptogamiques.
V. Insectes ampelophages.
VI. Accidents atmosphériques.
VII. Chlorose.
VIII. Communications diverses.
IX. Mesures législatives propres à empêcher la fraude et la falsification des vins.

DONS :

M. Gustave Marty, de l'Ariége, fait don à la Société d'une notice sur les grottes de l'Ariége et en particulier celle de la Lombrive où, au commencement de ce siècle, s'étaient réfugiés des bandits dont les crimes épouvantaient les populations.

M. de Rozière, sénateur, fait également don à la Société d'un certain nombre de volumes et brochures, la plupart relatives à l'agriculture, à l'industrie, aux sciences et aux arts.

La Société vote des remerciements à M. Marty et à M. de Rozière.

AVIS

A MM. LES MEMBRES DE LA SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE.

Par suite des relations nouvelles qu'elle a établi avec le Syndicat central des agriculteurs de France,

la Société d'agriculture de la Lozère se trouve en mesure de procurer à ses membres les réductions de prix accordées par ce Syndicat pour l'achat de produits agricoles et machines.

Les membres de la Société d'agriculture qui désireraient obtenir une réduction de prix d'achat n'ont qu'à s'adresser à M. le Président de la Société.

Voici quelques aperçus des remises consenties par quelques fabricants d'instruments aratoires :

Maisons :	Bajac.....	5 %.
	Pétillat.....	5, 10 et 15 %.
	Bruel et Brunat...	5, 10, 15, 20 et 25 %.
	Valloton.....	10 %.
	Vermorel.....	10 %.
	Vernette	10 %.

REVUE AGRICOLE

LE BOUTURAGE DU POMMIER EN BRETAGNE ET EN NORMANDIE.

Nous nous sommes rendus le 30 juin 1887 chez M. Bazire à Mardilly, afin de visiter ses pépinières dont nous avions déjà vu des échantillons au Congrès pomologique de Rennes en 1883.

M. Bazire cultive une étendue totale de 3 hectares de pépinières divisées en trois parcelles dans lesquelles il y a environ 150 *mille plants de pommiers* et quelques milliers de poiriers à cidre.

Le bouturage par l'eau, on le sait, est aussi très employé par les horticulteurs, notamment pour le Laurier-rose, le Papyrus, le Caout-chouc, etc. Cette préparation favorise beaucoup l'émission des nouvelles racines.

Le développement des boutures. — La première année à Mardilly, la pousse conservée comme maître-rejet dépasse toujours 0 m. 50, puis la végétation s'accentue de plus en plus.

Les sujets de trois à quatre ans que nous avons mesurés en juin dernier avaient 3 à 5 mètres de hauteur totale. Ceux de six ans n'avaient pas moins de 6 à 7 mètres de hauteur sur 0 m. 30 de tour à la base et leur tête se ramifiait à 2 m. 30 environ.

Les acheteurs, qui sont presque exclusivement des agriculteurs de la vallée d'Auge, ne voulant pas de broussins sur leurs arbres, mais bien une écorce parfaitement lisse, tous les sujets à écorce galeuse sont impitoyablement détruits. On peut être difficile, en effet, sur la beauté du plant quand on le paye jusqu'à 4 fr. 50 à 5 francs la pièce.

La taille des boutures et des pommiers qui en résultent. — M. Bazire ne fait que le bouturage simple ou par rameau avec du bois d'un an, rarement avec du bois de deux ans; ces boutures sont prises sur des pieds mères vigoureux, car leur bois doit être tendre et doit mesurer 0 m. 01 de diamètre, en moyenne, à la base. Il en récolte de très belles sur les jeunes plants de ses pépinières au moment de la formation de leur tête, lors de la taille d'hiver. Chacune d'elles peut avoir dix à douze yeux, elle est enterrée à 0 m. 10 ou 0 m. 15 de profondeur, ce qui laisse cinq à sept bourgeons à l'air libre.

Elles sont ordinairement recépées après la première

année, alors qu'elle sont un peu en sève (1), elles n'en repoussent que mieux ensuite.

Toutefois quand la végétation est vigoureuse et que le maître rejet est bien droit, le recépage n'est pas nécessaire ; il suffit, en juillet, d'arracher et non de couper les petites pousses qui se développent au niveau du sol. Si l'on coupait ces jeunes rejets au lieu de les arracher, ils rejetteraient de nouveau à leur tour.

Quand chaque sujet a deux ou trois ans, il se couvre de nombreuses ramilles latérales qui sont conservées, mais maintenues faibles par des pincements herbacés ; de cette façon elles concourent à l'accroissement en diamètre de l'arbre.

La troisième année, lorsque la tige a 0 m. 12 à 0 m. 15 de tour on procède à l'ablation des rameaux latéraux en commençant par le haut de l'arbre et cela progressivement, de jour en jour, jusqu'à ce que le dépouillement du tronc soit complet.

Finalement la tête s'etablit à 2 m. 30 de hauteur, au moins, au-dessus du sol et cela sur trois branches égales qui sont plus tard elles mêmes racourcies et sur chacune desquelles on laisse croître deux ou trois ramifications régulièrement disposées.

Les façons culturales. — Le sol est toujours maintenu meuble ; pour cela chaque année, à Mardilly, on donne huit labours à la main au pied des arbres ; tantôt les pommiers sont déchaussés jusqu'à leurs grosses racines et la terre remuée forme alors un billon entre les rangées de plants, tantôt ces derniers sont buttés avec la terre des bil-

(1) M. Bazire tient à ce que ce travail soit fait *pendant le temps de la nouvelle lune.*

lons. De cette manière aussi le sol est toujours propre.

Du terreau est parfois appliqué au moment du bouturage et le fumier est mis en couverture.

Il est impossible de voir de plus beaux pommiers que ceux de M. Bazire ; leur vigueur est réellement prodigieuse, les plants sont réguliers dans toutes les lignes des pépinières, leur écorche est franche, leur tige est droite et leur tête parfaitement d'aplomb. On plante bien souvent en Bretagne, des brins de semis inférieurs à ces arbres là.

On le voit M. Bazire est un habile pépiniériste ; du reste il a vingt cinq à trente ans de pratique. L'idée de bouturer le pommier lui est venue, nous a-t il dit, en 1876, année mouillée s'il en fut. A cette époque, il remarqua que des brindilles de pommiers, détachées lors de la taille d'hiver, s'étaient enracinées naturellement, après avoir été enfouies au pied des arbres par un labour d'hiver. Il bouture depuis 1878 et multiplie de cette façon *toutes les variétes de pommes à cidre.*

En Normandie on ne veut pas de pommes aigres et on a bien raison ; il s'ensuit qu'on ne trouve, dans les pépinières de Mardilly, que des variétés à fruits doux ou amers.

On y trouve aussi, avons nous dit plus haut, du poirier à cidre obtenu par le bouturage. Il est facile de marcotter le poirier, l'opération connue sous le nom d'*affranchissement* en est la preuve, mais il est difficile de le bouturer Ces poiriers là sont vendus aux cultivateurs du Bocage normand. (1)

---

(1) M. Bazire n'est du reste pas le seul à bouturer le pommier dans le département de l'Orne. M. *Plet, pépiniériste à Aubry-le-Panthou*, réussit, aussi lui, ce genre de propagation, et cela sur une très grande échelle.

Conclusions. — En somme nous voyons qu'il y a actuellement, dans nos pays de l'ouest, deux procédés bien différents de bouturage du pommier.

1° En Normandie on pratique la bouture simple ou par rameau dont les résultats sont irréprochables et l'on fournit aux agriculteurs de la vallée d'Auge, ce pays classique du pommier à cidre, de magnifiques sujets en quatre à six ans.

2° En Bretagne et même dans un petit coin de l'Anjou, on plante des plançons de six à huit ans, en moyenne, et l'on obtient souvent quelques fruits dès la troisième année, chaque sujet étant, dès le début, un véritable petit arbre.

Dans les Côtes du-Nord et dans le Finistère les boutures sont placées directement dans les haies et non en pépinière ; on les abandonne pour ainsi dire à elles-mêmes ; aussi les voit-on souvent buissonner. C'est un procédé bien facile à suivre, mais par trop rudimentaire.

On fait mieux en Maine et-Loire ; à la Varenne sous-Champteceaux, on ne conserve qu'un seul rejet sur chaque plançon, on le dirige bien droit et l'on ne forme sa tête que l'orsqu'il est suffisamment élevé. On ferait encore bien mieux si l'on bouturait tout d'abord en pépinière au lieu de bouturer de suite en place, dans les vignes.

Le bouturage a sur le semis divers avantages très réels :

1° *Il conserve intégralement les variétés acquises ;* or tout le monde sait, au contraire, que les arbres fruitiers dégénèrent ordinairement par le semis et qu'ils retournent plus ou moins vite au type primitif, bref, comme on dit vulgairement, *ils donnent des sauvageons.*

2° Les résultats obtenus sont bien plus prompts que par le semis.

3° Le bouturage permet d'éviter l'opération de la greffe qui est, en somme, assez difficile à bien faire, que tous les cultivateurs ne savent pas pratiquer et qui retarde, en outre, la production des fruits.

En faveur du semis je ne vois guère que ceci : c'est qu'il peut réussir partout, avec la plus grande facilité, dans la région du pommier à cidre.

SAINT-GAL,

Professeur de botanique et de sylviticulture
à l'École nationale de Grand-Jouan.

(Extrait du *Journal de l'Agriculture.*)

LE SURGREFFAGE DES VÉGÉTAUX.

Le greffage des végétaux a pour but de reproduire un grand nombre d'espèces et de variétés utiles ou ornementales qui, par tout autre mode de multiplication, seraient d'une propagation lente et difficile, sinon impossible.

La pratique du greffage exige la connaissance des aptitudes réciproques et du rôle que joue le sujet par rapport à l'espèce qu'il fait vivre. Bien que la science indique *a priori* les lois d'affinité entre genres voisins, l'expérience fait découvrir des exceptions dont il faut tenir compte dans leur reproduction ou leur rapprochement.

Etant donnés par exemple deux genres différents qui peuvent être greffés l'un sur l'autre, le Poirier sur le Cognassier, il est reconnu que toutes les variétés du Poi-

rier ne s'allient pas intimement avec le Cognassier ; dans ce cas, on greffe d'abord le Cognassier avec une variété de Poirier qui lui est sympathique, et plus tard, cette variété de Poirier recevra l'autre, — celle qui avait refusé tout contact direct avec le Cognassier. La double opération constitue le surgreffage.

Nous verrons tout à l'heure que le surgreffage a encore pour but de procurer à l'arbre une forme qu'il ne saurait atteindre s'il était abandonné à ses propres forces ; faisons remarquer, de suite, que la variété *intermédiaire* doit être d'une nature vigoureuse, robuste et modérément branchue.

Revenons au premier exemple. Un certain nombre de Poiriers semblent, avons-nous dit, se refuser à vivre sur le Cognassier. Tels sont : *Arbre courbé*, *Beurré d'Aprémont*, *Beurré Bretonneau*, *Beurré d'Angleterre*, *Beurré du Luçon*, *Broompark*, *Délices de Louvenjoul*, *Doyenné Goubault*, *Ravut*, *Sarah*, *Grand Soleil*, *Madame Chaudy*, *Marie Louise*, *Sucrée Troyenne*, etc. ; leur existence sur le Cognassier est trop éphémère. Si cependant on désire les cultiver sur ce sujet favorable à la fructification, on greffera d'abord le Cognassier (rez terre) avec une variété vigoureuse et non réfractaire : le Poirier *Curé*, le *Beurré Hardy*, le *Pierre Joigneaux*, les *Jaminette* et *Bergamote Sageret*, dont la greffe ne forme pas un bourrelet trop saillant, comme en produisent le *Beurré d'Amanlis*, le *Bon Chrétien d'été*, le *Conseiller de la Cour*, la *Royale d'hiver*, la *Dame verte* et *Mme Favre*.

Le greffage à œil dormant est à préférer. La jeune greffe se développe l'année suivante ; désormais elle peut à son tour recevoir, en écusson, les bourgeons de la variété antipathique au Cognassier.

Il faudra, dans ce cas, que la première greffe soit suffisamment constituée. Si elle est assez forte, on l'écussonnera dès la première année, au mois d'août ; si elle semble faible, on ajournera cette nouvelle opération d'une année.

Une recommandation à ne point perdre de vue, c'est de distancer d'au moins 0m 20 le nouveau point greffé du premier. Il faut à la sève un parcours facile ; or, les bourrelets étant des obstacles, leur rapprochement pourrait nuire à l'avenir de l'arbre.

A son tour, la nouvelle greffe va prendre son essor ; elle deviendra, plus tard, un arbre complet et fructifère.

Faut-il rappeler que le fruit récolté sur un arbre surgreffé sera relativement plus joli en couleur, meilleur en qualité ?

Déjà, aux siècles précédents, des auteurs célèbres : Claude Mollet, La Quintynie, Duhamel, etc., recommandaient la *greffe sur greffe* pour « hâter la fructification, augmenter le volume des fruits et les rendre plus suaves. »

D'après ce principe, on a pu récolter des poires saines de *Doyenné d'hiver* ou de *Saint-Germain* sur des arbres ne portant ordinairement que des fruits tavelés ; il avait suffi de regreffer les branches principales avec des greffons de la même variété. Dans le cas actuel, il est toujours préférable de choisir des greffons sélectionnés sur des « étalons » reconnus pour leur qualité parfaite.

N'est-ce pas encore à l'influence du bourrelet de la greffe qu'il faut attribuer la beauté des poires récoltées sur les greffes de boutons à fruits ? Nous sommes tentés de le croire, si l'on admet que ce point d'arrêt concentre au-dessus de lui la sève élaborée par les feuilles.

M. Hardy, l'honorable directeur de l'Ecole nationale d'horticulture de Versailles, a depuis longtemps fait une application heureuse du surgreffage.

Pour garnir ses murs d'espaliers en Poiriers *Beurré d'Hardenpont* et *Doyenné d'hiver* sur Cognassier, il commence par planter de jeunes poiriers *Curé* écussonnés rez terre directement sur Cognassier : l'année suivante, c'est à-dire à la seconde sève, cette jeune tige reçoit trois écussons de la variété dont on désire récolter les fruits. A 0^m 25 ou 0^m 39 du sol. on inocule de chaque côté de la tige deux yeux opposés ; ils contitueront, en se développant, le premier étage de la palmette, tandis que le bourgeon écusson placé au-dessus continuera la tige centrale. Si la palmette ou le candélabre doit comporter plusieurs étages, chacun d'eux sera pris successivement sur la jeune tige avec ses propres yeux, sans nouveau greffage.

Ainsi que nous l'énoncions plus haut, il est une autre application du surgreffage dans la multiplication des arbres fruitiers ou d'ornement qui a son importance dans les pépinières ; c'est lorsqu'il s'agit d'élever la tige des espèces qui n'y parviennent pas d'elles-mêmes sans quelque difficulté.

Voudrait-on transformer en Mirabellier à haute tige un sauvageon de Prunier buissonnant, rabougri ? Ce serait une œuvre de longue haleine, et peut-être un échec. Le Mirabellier, peu vigoureux de son naturel, montera difficilement à tige par ses propres forces et le sujet chétif sur lequel on le greffera ne lui apporterait aucun élément d'ampleur ou de luxuriance végétative.

Le moyen de pallier à la situation est bien simple. D'abord, on greffera rez terre le sauvageon avec une variété de Prunier qui s'élance facilement à tige, soit *Belle*

de Louvain, Reine Claude de Bavay, Mitchelson, Prince Englebert. Une fois cette variété élevée à tige, — depuis un an au moins, — on la greffera avec la *Mirabelle* à la hauteur projetée pour le branchage.

Faisons observer qu'un surgreffage appliqué à une tige de l'année produirait un arbre délicat ; la tige doit avoir deux ans au moins et posséder la force suffisante pour se prêter au rôle de canal intermédiaire ou de raccordement.

Le mariage, ou plutôt le greffage de genres botaniques différents, mais faisant partie de la même famille, a provoqué des tentatives et produit des résultats qu'il est curieux d'examiner.

L'éducation de l'Abricotier à haute tige nécessite souvent notre double opération. Sur le prunier on greffe au collet une variété sus énoncée, *Belle de Louvain, Sainte-Catherine, Reine-Claude de Bavay*, ayant fourni ses preuves d'adaptation. Plus tard, la tige étant assez solide, on la greffera avec de l'Abricotier.

Certains pépiniéristes possèdent des types vigoureux de Prunier *Damas, Saint Julien*, etc., qu'ils adoptent pour remplir les fonctions de « medium » suivant l'expression de M. Carrière. Nous donnons la préférence aux types qui produisent de bons fruits, non pas avec l'espoir que cette qualité sera transmise à l'autre végétal, mais avec cette arrière-pensée que si la greffe périssait, l'arbre restant pourait être conservé. . . . faute de mieux.

Le surgreffage est applicable au Pêcher lorsqu'on veut associer cette espèce au Prunier cérise ou *mirobolan*, la greffe directe ne lui procurant pas une longue existence. Les Pruniers *Damas noir* et *Pêche*, sympathisant avec l'un et l'autre, seront leur intermédiaire tout désigné.

Dans l'*Art de Greffer*, (1) nous avons signalé une pratique peu connue suivie en Provence et sur les bords de la Méditerranée, lorsqu'il s'agit d'élever l'Abricotier dans une situation aride, exposée à la violence des grands vents. Sous cette influence désastreuse, l'Abricotier greffé sur Amandier *se décolle*, mais il se soutient avec le Pêcher, comme celui ci résiste avec l'Amandier. Dans cette circonstance le sujet Amandier, préférable dans les terrains secs de la région méridionale, sera greffé en Pêcher vigoureux, et celui-ci, plus tard recevra la greffe de l'Abricotier.

La culture du Cerisier sur Sainte Lucie ou Mahaleb nécessite la « greffe sur greffe » lorsque, dans un sol maigre, on veut posséder en grands arbres des variétés à végétation trapue, l'*Anglaise*, l'*Impératrice*, la *Lemercier*, la *Royale nouvelle*, l'*Indule*, la *Gobert à courte queue*. On fait appel au concours d'une race à grand développement, les Bigarreautiers, les Guigniers ou même certains Griottiers, robustes aux gelées.

Disons à ce propos que le Cerisier *commun*, qui croît franc de pied jusques dans nos vignes, ne saurait accepter le rôle d'intermédiaire ; ses racines traçantes, drageonnantes, lui sont indispensables pour vivre et fructifier d'une façon normale.

Les pays à cidre sont appelés à bénéficier du surgreffage. Combien de variétés de pressoir resteraient chétives au verger, malgré la richesse du sol, si quelque conducteur entraînant ne venait à leur secours ? Tout à l'heure nous

---

(1) *L'Art de Greffer*, par Charles Baltet, 4e édition, considérablement augmentée, — chez G. Masson, 120, boulevard Saint-Germain, Paris — Prix, 4 francs.

ture du Rosier sur tige. Il existe certainemem encore d'autres variétés qui rempliraient le même but.

Tous ces exemples suffiront à démontrer combien de services peut rendre à l'horticulture le surgreffage pratiqué en parfaite connaissance de cause. Déjà en 1840, M. Baltet-Petit le recommandait par la voix de la presse agricole. Nous ne saurions trop suivre l'exemple de notre grand-oncle en invitant les observateurs à tenter de nouvelles expériences à ce sujet.

CHARLES BALTET,
horticulteur à Troyes.

(Extrait du *Journal de l'Agriculture*).

PRIX DES GRAINS, PAR HECTOLITRE, D'APRÈS LES MERCURIALES DES MARCHÉS DU DÉPARTEMENT DE LA LOZÈRE. — OCTOBRE 1887.

ARRONDISSEMENTS.	DÉSIGNATION DES MARCHÉS.	FROMENT.		MÉTEIL.		SEIGLE.		ORGE.		AVOINE.	
		1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.
FLORAC	Florac	18 50	18 50	16 »	16 »	13 50	13 50	13 50	13 50	7 50	7 50
	Meyrueis	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
	Pont-de-Montvert	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
MARVEJOLS	La Canourgue	17 »	18 »	16 »	16 »	12 »	12 »	13 »	13 »	7 50	7 50
	St-Chély-d'Apcher	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
	Marvejols	17 85	18 02	» »	» »	13 25	13 25	» »	» »	» »	» »
	Serverette	» »	» »	» »	» »	13 »	13 »	» »	» »	» »	» »
MENDE	Langogne	» »	» »	» »	» »	13 25	12 50	9 50	9 50	8 50	8 50
	Mende	18 08	18 22	15 91	15 91	13 50	13 50	11 »	11 »	7 83	7 83
	Villefort	» »	» »	» »	» »	16 »	16 »	12 »	11 »	7 50	7 50
	Prix moyen	17 85	18 18	15 97	15 97	13 50	13 39	11 80	11 60	7 76	7 76

SÉANCE DU 10 NOVEMBRE 1887.

Présidence de M. MONTEILS, Président.

Le procès-verbal de la précédente séance est lu et adopté.

M. le Président communique à la Société la lettre de faire part que lui a adressée de Washington, M. Langley, au sujet de la perte douloureuse que l'Institution Smithsonnienne a éprouvé en la personne de M. Spencer Fullerton Baird, secrétaire de cette Institution et directeur du Musée national des Etats-Unis.

La Société d'agriculture de la Lozère prend une vive part à cette perte et prie M. le Président de vouloir bien transmettre à M. Langley, ses compliments de condoléance.

M. le Président donne lecture du rapport suivant du Bureau de la Société et soumet à l'Assemblée le projet du budget pour l'année 1888.

Le Bureau de la Société s'est réuni sous la présidence de M. Monteils, président, le 9 novembre 1887.

M. le Président a ouvert la séance, et il a exposé que le but de la réunion était de préparer le budget de l'exercice 1888 afin de le soumettre à la Société dans sa prochaine séance.

M. le Président a fait connaître que depuis quelque temps les ressources de la Société ont été sensiblement réduites et que récemment encore, la subvention départementale spécialement

affectée à l'entretien de la pépinière a été portée de 1,500 fr à 1,000 fr. ; que dès lors il y a lieu de réduire surtout les dépenses affectées à ce service.

Quelque pénible qu'il soit de réduire le traitement du pépiniériste la nécessité s'impose de le faire et le Bureau est d'avis de porter le traitement de cet agent de 700 à 600 fr.

Toutefois afin de le dédommager, dans la mesure du possible, de cette réduction, le Bureau décide qu'il lui sera alloué sur le produit des ventes qu'il effectuera une somme de 10 0/0.

Le Bureau décide encore :

1° Que les frais d'impression du Bulletin dont le chiffre était porté au Budget de l'année précédente pour une somme de 3,600 fr. seront partés seulement pour 1888 à celle de 3,000 fr.

2° Que les dépenses pour l'entretien de la pépinière seront réduites de 183 fr.

3° Que les 300 fr. prévus pour achat d'instruments aratoires perfectionnés seront supprimés.

Après ces diverses décisions le Budget de 1888 a été arrêté pour être soumis à la Société, savoir:

Pour les recettes à la somme de. . . 7,178 fr.
et pour les dépenses à celle de. . . . . 7,112 —

Après la lecture de ce rapport et l'examen du projet de budget, la Société approuve la décision du Bureau relative au traitement du pépiniériste et adopte le Budget tel qu'il est présenté.

AVIS

A MM. LES MEMBRES DE LA SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE.

Par suite des relations nouvelles qu'elle a établies avec le Syndicat central des agriculteurs de France, la Société d'agriculture de la Lozère se trouve en mesure de procurer à ses membres les réductions de prix accordées par ce Syndicat pour l'achat de produits agricoles et machines.

Les membres de la Société d'agriculture qui désireraient obtenir une réduction de prix d'achat n'ont qu'à s'adresser à M. le Président de la Société.

Voici quelques aperçus des remises consenties par quelques fabricants d'instruments aratoires :

Maisons :	Bajac.....	5 °/.
	Pétillat.....	5, 10 et 15 °/.
	Bruel et Brunat...	5, 10, 15, 20 et 25 °/.
	Valloton.....	10 °/.
	Vermorel.....	10 °/.
	Vernette.....	10 °/.

REVUE AGRICOLE

LA RACE BOVINE DE SALERS

La race de Salers est quelquefois désignée sous le nom de *race de Mauriac*. Quand elle est pure, sa robe est rouge sanguin vif et son poil fin, doux, luisant et souvent frisé. Sa tête est courte et ne manque pas d'élégance; son front est large et dominé par des cornes effilées, ouvertes, et ayant leurs pointes dirigées un peu en arrière. Sa taille moyenne ne dépasse pas 1m40 et son poids brut moyen 700 à 800 kilogr. Son corps est arrondi, sa poitrine suffisamment développée et ses épaules sont fortes; mais très souvent son ventre n'est pas assez descendu et elle est un peu trop haute sur ses jambes qui sont toutefois bien articulées. Sa peau est assez mince et souple.

On lui reproche, en général, d'avoir des formes un peu anguleuses, une charpente osseuse trop développée, une encolure un peu épaisse et le manque d'ampleur de ses hanches ou de sa partie postérieure. Enfin, on constate qu'elle n'est pas précoce, qu'elle s'engraisse assez lentement, et que la viande qu'elle fournit est de qualité secondaire ou qu'elle manque de finesse.

Tous ces défauts sont vrais ; mais il ne faut pas oublier que tous les animaux appartenant à cette race sont plus ou moins bien conformés ou défectueux, suivant les localités dans lesquelles ils ont été élevés, tant est grande l'influence

que les plantes exercent sur leur développement quand elles croissent ou sur le sol volcanique ou sur le terrain granitique ou schisteux. Les plus beaux animaux appartenant à la race de Salers sont, sans conteste, ceux qu'on élève sur les montagnes volcaniques de Salers, la vallée de Fontanges, la vallée de Saint-Martin-Valmeroux, les environs de Mauriac et d'Aurillac et la riche et verdoyante vallée de la Cère. Par contre, les animaux qu'on rencontre sur les terrains granitiques ou schisteux ou gueissiques dans les environs de Saint-Flour, dans les cantons de Massiac, de Chaudesaigues, de Montcalvi, de Maurs, etc., ne présentent jamais les caractères qui distinguent les taureaux, les vaches ou les bœufs qui ont vécu pendant dix-huit mois à deux ans dans les contrées volcaniques. Je crois devoir rappeler que les pâturages qu'on admire sur les terrains formés par les débris des anciens volcans cantaliens produisent une herbe sapide, très nutritive. Ces terrains herbifères ont pour caractères principaux la présence de la *gentiane jaune* et du *genêt des teitnuriers.*

La race de Salers n'est pas représentée partout dans la Haute-Auvergne par des animaux aussi remarquables, sous tous les rapports, que l'animal qui a valu au dernier concours général agricole de Paris le premier prix à M. Lapeyre à Ytrac (Cantal) ; mais elle s'améliorerait rapidement si les vaches occupaient des étables mieux disposées, plus hygiéniques et si pendant l'hiver elles recevaient une nourriture plus abondante et plus substantielle. Le mal est que, dans la généralité des cas, on leur accorde peu de soins, les accouplements ont lieu au hasard et les vaches ne reçoivent pas pendant l'hiver tous les aliments qui leur sont nécessaires.

Il ne faut pas oublier que, si la nourriture est abondante

pendant l'estivage ou durant la belle saison, elle est souvent insuffisante pendant l'hiver par suite de la faible surface qu'occupent les prairies naturelles et les cultures fourragères.

Certes, cette belle race mérite par ses qualités remarquables d'être sans cesse l'objet de soins incessants. On ne doit pas oublier qu'elle est douée d'une extrême rusticité et que son entretien est peu dispendieux. Aucune des races du centre de la France ne résiste aussi bien que la race de Salers au climat froid et pluvieux du Plateau central. De plus, on la soumet à de rudes travaux jusqu'à un âge avancé. Enfin, elle se distingue par une grande agilité qui lui permet de parcourir assez promptement et sans fatigue des routes très accidentées ; aussi la regarde-t-on depuis très longtemps comme une race infatigable.

On a tenté en Auvergne, il y a bientôt quarante ans, de croiser la race de Salers avec la race anglaise du Devonshire. Les résultats n'ont pas été très satisfaisants. La race qu'il fallait choisir de préférence à la race Devon était incontestablement la belle race à pelage rouge foncé connue en Angleterre sous le nom de race Heredforshire.

La race de Salers est assez bonne laitière. Des vaches, bien nourries, donnent exceptionnellement après le vêlage 15 à 20 litres de lait par jour ou 200 kilogr. de fromage de Cantal ou de *fourme* par an, mais dans les circonstances ordinaires les bonnes vaches n'en donnent pas, en moyenne, au delà de 150 kilogr. Beaucoup même, surtout celles qui sont mal tenues et mal nourries, n'en produisent que 75 à 100 kilogr.

Les vaches, en général, sont saillies du 1er juin au 15 juillet. Celles qui ne sont pas pleines à la fin de l'été sont livrées à la vente. Les veaux naissent du 1er mars au 15

avril, c'est à dire cinq à six semaines avant le départ pour la montagne. Tous les veaux ne sont pas élevés. On n'en conserve ordinairement qu'un sur deux. Ceux qu'on ne veut pas élever sont vendus à l'âge de 12, 15 à 20 jours, suivant les circonstances; chaque veau conservé consomme en grande partie le lait de deux vaches, afin qu'il soit aussi développé que possible au moment de l'estive.

Les vaches et les jeunes bêtes partent pour la montagne au commencement de mai par troupeaux composés souvent de plus de 100 têtes. Dans beaucoup de localités, les vaches dépriment les prairies avant de se rendre sur les montagnes.

Les jeunes animaux qui passent l'été dans les pâturages cantaliens sont abrités des vents froids ou *écirs* par des pallissades hautes de 1m50 à 1m65; ces animaux sont exportés en automne dans toutes les directions Cette exportation donne lieu à un commerce très important. C'est dans les foires de Salers, Fontanges, Aurillac, Mauriac, Allanche, Murat, Maillargues, etc. que sont vendus les sujets d'un, de deux ou de trois ans. Ces marchés ont lieu aprés la descente des montagnes.

Pendant de longues années, le Cantal a perdu chaque année un grand nombre de bêtes bovines du *mal de montagne*. Grâce au procédé d'inoculation de MM. Arloing et Cornevin, les pertes sont aujourd'hui de peu d'importance.

En résumé, la race de Salers est la principale source de revenu du Cantal. Cette belle race a été modifiée très heureusement depuis la création des concours régionaux, mais son amélioration serait certainement beaucoup plus sensible et plus générale si les Auvergnats s'imposaient la mission d'avoir pour la saison hivernale des ressources fourragères plus abondantes. Si la nourriture ne manque

pas ordinairement pendant l'été dans la haute Auvergne, qui est riche en beaux pâturages, en général, elle fait souvent défaut dans les fermes, surtout lorsque les hivers sont longs et rigoureux.

La race de Salers existe aussi sur les élévations du Mont-Dore, mais comme on y rencontre des pâturages d'un ordre inférieur, les animaux sont moins recherchés que ceux qui estivant sur les montagnes cantaliennes. Le lait des vaches du Mont-Dore sert principalement à fabriquer le *fromage de Saint-Nectaire*, qui est très recherché dans les départements de l'Allier, du Cher, de la Nièvre, etc:

Les animaux appartenant à cette race qu'on rencontre dans la basse Auvergne, la Limagne, sur les premières élévations du Forez, du Puy-de-Dôme et dans les vallées de l'Allier, de la Sioule, etc., sont aussi bien moins estimés que les sujets élevés sur les montagnes volcaniques du Cantal.

Gustave Heuzé.

(Extrait du *Journal d'agriculture pratique)*

LE PINCEMENT

Le pincement est la plus minutieuse et la plus importante de toutes les opérations applicables aux arbres fruitiers ; il est donc nécessaire de préciser nettement les règles auxquelles il doit être soumis.

L'objet du pincement est de répartir également la sève

dans les différentes parties de la plante : de lui faire abandonner celles où elle se porte en trop grande abondance, et de la reporter sur les points où elle manque.

Ce but ne sera atteint qu'à la condition que le pincement sera pratiqué graduellement et successivement. S'il était fait d'un seul coup et d'une façon générale, il en résulterait dans l'arbre une perturbation toujours nuisible et quelquefois mortelle.

Une première règle générale est qu'il vaut toujours mieux pincer tard que tôt ; une seconde est qu'il vaut mieux pincer long que court. Les pincements les plus pernicieux sont les plus hâtifs et les plus courts.

Pour établir clairement les règles particulières, il est indispensable, comme pour l'ébourgeonnement, de spécifier ce qui concerne les 4 groupes d'arbres fruitiers que nous avons établis précédemment.

I. *Poirier et pommier* — Commençons par les extrémités, puisque c'est là que se porte d'abord la sève :

1re règle : Commencez par pincer les bourgeons avoisinant la flèche et les extrémités des branches de prolongement lorsqu'ils menacent de devenir plus grands qu'elles. Pincez les à 3 belles feuilles, sans tenir compte des folioles de la base.

2e règle : Sur les jeunes rameaux taillés à 2 ou 3 yeux, il n'est pas rare de voir se développer deux bourgeons ; pincez l'inférieur, qui est le plus faible, très court, sur les folioles ; laissez au contraire s'allonger celui de l'extrémité qui est le plus fort et pincez le à 7 ou 8 feuilles.

3e règle : Sur la couronne déjà formée, tout bourgeon, qui aura à sa base ou dans son proche voisinage un petit dard ou une rosette de feuilles indiquant une disposition

à la fructification, sera pincé long, à 8 ou 10 feuilles, ou même laissé entier s'il paraît s'arrêter.

4e règle : Sur la bourse fruitière, il importe de tailler très tôt et très court tout bourgeon qui vient à se développer. Il en est de même de celui qui sort du bouquet de fleurs même.

II. *Cerisier, prunier. abricotier.* — Le pincement ici est des plus simples : laissez tous les bourgeons se développer en liberté, et, lorsqu'ils ont atteint de 20 à 25 centimètres, supprimez la moitié de leur longueur. Vous n'avez à ménager que les prolongements. Tous les autres sont appelés à constituer ces petits bouquets de mai qu'il importe de tenir le plus rapprochés possible de la charpente.

III. *Pêcher.* — Le point essentiel, et qu'il ne faut jamais perdre de vue ici, c'est la préparation du rameau de remplacement, de celui qui donnera le fruit l'année prochaine. Or ce rameau doit toujours naître le plus près possible de la charpente, et, en second lieu, ne pas dépasser le volume d'une plume d'oie.

Guidés par cette idée, vous examinez, sur chaque coursonne, quel est le bourgeon destiné à constituer ce rameau de remplacement. S'il va trop vite et tend à prendre trop de développement, laissez en liberté, et sans les pincer, tous les bourgeons de la coursonne qui lui sont supérieurs. Si au contraire il est faible et reste stationnaire, pincez court tous ceux qui le dominent. Dans le premier cas vous l'affaiblirez, vous le fortifierez au contraire dans le second.

Lorsque votre rameau de remplacement n'est ni trop fort ni trop faible, laissez-le grandir jusqu'à ce qu'il ait atteint 40 centimètres. Pincez le alors à 35 centimètres,

vous favoriserez ainsi la préparation des fleurs vers sa base. Peu importe l'époque où vous ferez ce pincement; l'essentiel est que votre bourgeon soit bien constitué et soit long de 10 centimètres. Pour ce qui suivra votre opération, la taille en vert y pourvoira plus tard.

IV. *Vigne.* — Pour la vigne, trois cas se présentent : 1° Le *rameau fruitier* est pincé à deux feuilles au-dessus de la dernière grappe ; 2° Le *rameau dépourvu de fruits*, destiné à être taillé l'année suivante, est pincé à 40 centimètres, c'est à-dire lorsqu'on rencontre le cordon supérieur ; 3° Le *rameau de prolongement* est pincé à 1 mètre environ, c'est-à-dire à une longueur qui dépasse notablement la taille prochaine. BAZIN.

(Extrait de *L'Ami des Campagnes*).

PANSAGE DU BÉTAIL

Nous ne saurions trop inviter les éleveurs de prodiguer aux bœufs, aux vaches, soumis au régime d'une longue stabulation, de les étriller et de les nettoyer avec le plus grand soin. A voir comme nombre de cultivateurs agissent, on dirait que la vache est, comme le porc, un animal de nature et d'instincts d'une malpropreté parfaite ; et nous avons entendu des paysans émettre l'étrange théorie : qu'en étrillant la vache on nuit à la production du lait.

Il est certain que les vaches étrillées font plus de chair, mais qui prouvera que c'est aux dépens du lait ? C'est tout

simplement la conséquence de l'activité corporelle, résultant d'un meilleur état de santé.

L'emploi de l'étrille, les soins de la peau, ne peuvent qu'agir favorablement sur la production du lait. Visitez les étables et vous trouverez que, pour un même régime alimentaire, ce sont les vaches entretenues toujours bien propres qui donnent le plus de lait, ont la meilleure constitution et la meilleure santé.

Dans le Nord, en Normandie, partout où l'abondance des pâturages permet de laisser la vache chercher en liberté sa nourriture, on voit ce précieux auxiliaire de la métairie, veiller avec sollicitude à sa propreté; les vaches pour leur entretien se prêtent un mutuel secours; et l'homme, attentif à ses intérêts, leur facilite la tâche en fixant, à défaut d'arbres, des *froteaux écureurs* dans les pâtures.

D'autre part les vaches sont pendant la saison froide, soit la moitié de l'année, enfermées dans une étable souvent étroite, sombre, humide, avec peu ou pas de litière, le fumier est enlevé deux ou trois fois par semaine : quant à nettoyer les animaux eux-mêmes, on n'y pense pas, et l'on prétend néanmoins obtenir le plus haut profit des animaux.

La conséquence d'une telle négligence est que l'on voit presque partout, en hiver et au printemps, un bétail couvert de fumier et d'ordures, et le plus souvent amaigri. Est-ce de la sorte que nous devons traiter notre bétail, source féconde de revenus pour l'agriculture? Le professeur Welstein dit avec raison :

« Le bétail dépérit parce que vous ne le pansez pas, ne le baignez pas, parce qu'il a souvent plus de fumier que de viande sur les os. Il dégénère parce que vous

n'usez vis à-vis de lui que de mauvais procédés, parce que, le saignant par toutes les veines, vous exigez plus qu'il ne peut donner, parce que vous lui demandez beaucoup et lui donnez peu.

« Les maladies éclatent et se propagent, parce que les animaux sains ne sont pas séparés des animaux malades, et ces derniers non soignés comme ils devraient l'être. Le mal empire, parce que les déjections des individus atteints ne sont pas enlevées, parce que le sang qu'on en tire n'est pas enfoui immédiatement, non plus que les cadavres des sujets qui périssent. »

(Extrait de *L'Ami des Campagnes*).

CONSERVATION DES TOMATES

Il n'y a qu'un moyen de conserver des tomates entières à l'état frais : on les choisit bien mûres et bien saines, on les essuie avec soin et on les range dans des bocaux. On recouvre enfin d'une couche de bonne huile d'olives de 1 à 2 centimètres d'épaisseur. En cet état, les tomates peuvent se conserver fraîches pendant une année et plus.

(Extrait du *Journal d'agriculture pratique*).

PRIX DES GRAINS, PAR HECTOLITRE, D'APRÈS LES MERCURIALES DES MARCHÉS DU DÉPARTEMENT DE LA LOZÈRE. — NOVEMBRE 1887.

ARRONDISSEMENTS.	DÉSIGNATION DES MARCHÉS.	FROMENT.		MÉTEIL.		SEIGLE.		ORGE.		AVOINE.	
		1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.
FLORAC	Florac	18 50	18 60	16 »	16 »	13 50	13 50	13 50	13 50	7 50	7 50
	Meyrueis	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
	Pont-de-Montvert	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
MARVEJOLS	La Canourgue	18 75	20 66	16 75	16 75	16 50	15 60	11 75	11 75	6 50	6 50
	St-Chély-d'Apcher	» »	» »	» »	» »	12 50	12 50	» »	» »	» »	» »
	Marvejols	19 27	18 20	» »	» »	14 50	13 50	11 60	» »	» »	» »
	Serverette	» »	» »	» »	» »	13 70	13 70	» »	» »	» »	» »
MENDE	Langogne	» »	» »	» »	» »	13 25	13 25	9 50	9 50	8 50	8 50
	Mende	19 75	19 »	17 20	15 50	16 »	16 »	11 »	10 50	6 »	6 »
	Villefort	» »	» »	» »	» »	16 »	16 »	11 »	11 »	7 50	7 50
	Prix moyen	19 04	19 34	16 65	16 08	14 49	14 25	11 30	11 25	7 20	7 20

SÉANCE DU 8 DÉCEMBRE 1887.

Présidence de M. MONTEILS, Président.

Le procès-verbal de la précédente séance est lu et adopté.

M. le Président donne lecture d'une circulaire de M. le Ministre du commerce relative à l'exposition d'horticulture qui s'organise à Paris. M. le Ministre donne le programme de cette exposition et demande à la Société de le faire publier.

M. le Président propose et la Société adopte de désigner M. l'abbé Bosse et M. l'abbé Boissonnade pour indiquer les parties du programme qui devront être publiées dans le Bulletin.

M. le Président communique à la Société d'agriculture un exemplaire d'une lettre que la Société centrale d'agriculture de l'Hérault a adressé à M. le Ministre du commerce dans le but d'obtenir l'insertion dans le futur traité Franco-Italien de modifications de tarifs destinées à faire cesser le préjudice que l'ancien traité avait occasionné aux intérêts agricoles des cultivateurs français.

A cet exemplaire est joint une lettre de M. le Président de la Société centrale d'agriculture de l'Hérault invitant notre Société à nommer une délégation qui, de concert avec celle de l'Hérault, irait porter à M. le Ministre l'expression de nos légitimes réclamations.

M. le Président ajoute que si la Société d'agriculture ne croit pas nécessaire de désigner une délégation, elle a le droit et le devoir de s'associer moralement à la manifestation de la Société centrale de l'Hérault, car les produits des agriculteurs Lozériens se trouvent comme ceux de l'Hérault en concurrence désastreuse sur les marchés d'Aix et de Marseille avec ceux que l'Italie y envoie.

La Lozère élève principalement des bestiaux et cultive des céréales.

Si les producteurs de la région du nord du département dirigent leurs bestiaux sur Paris, ceux de la région du sud-est les amènent aux marchés d'Aix et de Marseille.

Là se rencontrent les bestiaux italiens.

Pour apprécier l'importance de cette concurrence et la dépréciation qu'elle fait subir à nos produits, il suffit d'emprunter aux registres des douanes de l'année 1878 le chiffre des importations des bestiaux italiens en France.

Depuis lors ce chiffre s'est un peu abaissé.

En 1886 il est entré en France venant d'Italie :

Race bovine	40,665
Race ovine.	105,884
Race porcine	17,581

Le chiffre de l'introduction des viandes dépecées introduites d'Italie en France n'est pas mentionné pour 1886, mais il s'élevait en 1878 à :

Viande de boucherie. . . .	122,134	kilogr.
Viande de porc.	398,747	—
Œufs.	9,839,396	—
Fromage	747,349	—
Beurre frais ou fondu. . .	1,595,842	—
Beurre salé.	235,254	—

La taxe que le traité franco-italien périmé imposait aux produits français à leur entrée en Italie est souvent des deux tiers supérieure à celle que le produit italien acquitte à son entrée en France.

Pour ne citer qu'un exemple, le bœuf italien importé en France paye une taxe de cinq francs, celle du bœuf français importé en Italie s'élève à quinze francs.

Les transactions qu'occasionne la vente du bétail de la Lozère sur les divers marchés français ont une grande importance. Elle ressort du nombre de têtes de bétail qu'elle élève.

Ce chiffre était en 1880 :

Pour la race bovine de.	82,512
Pour la race ovine de	365,692
Pour la race porcine de.	32,085

Le préjudice causé à la vente des céréales dans la Lozère par l'importation dans le département du maïs italien introduit en France n'est pas moindre.

Le pain qui constitue le principal aliment des populations lozériennes était autrefois le produit exclusif de la farine provenant de la mouture des grains récoltés dans le pays.

Le propriétaire et le fermier trouvaient dans leur vente lucrative, le premier une source de revenus, le second les moyens de vivre avec sa famille.

Aujourd'hui le blé ne trouve plus preneur sur les marchés lozériens et ce sont les farines mélangées de deux tiers de maïs et envoyées de Marseille qui fournissent à l'alimentation publique un pain lourd et indigeste, profitable au boulanger, mais nuisible au consommateur.

C'est la misère, avec les éléments de l'abondance, car le cultivateur lozérien est obligé de vendre ses récoltes au-dessous du prix de revient. Et cependant il a récolté en 1886 :

221,148 hectolitres de froment.
66,204 hectolitres de méteil.
519,396 hectolitres de seigle.
117,360 hectolitres d'orge.

Grevé d'un impôt foncier énorme, obligé de payer très cher la main-d'œuvre, l'agriculteur lozérien ne peut arriver à la vente lucrative de ses produits que tout autant qu'un impôt de douane suffisant le protégera contre l'importation étrangère.

J'ai donc l'honneur de proposer à la Société d'agriculture :

1° De s'associer aux réclamations relatives au vœu formulé par la Société centrale d'agriculture de l'Hérault dans sa lettre à M. le Ministre du commerce en date du 14 novembre 1887 ;

2° De demander que le droit perçu à leur entrée en France des bestiaux, des viandes dépecées, des œufs, des fromages et des beurres de provenance italienne atteigne un chiffre suffisamment élevé pour permettre aux agriculteurs Lozériens de soutenir avec profit la concurrence étrangère sur les marchés du Midi ;

3° De réclamer que le maïs soit soumis à une taxe dont le taux sera calculé de manière à ne pas le rendre sous forme de farine préjudiciable à la vente et à la consommation de nos céréales indigènes ;

4° Enfin qu'à défaut d'autres stipulations il

soit établi entre les deux nations contractantes un droit de réciprocité pour leurs produits identiques ou similaires.

La Société adopte après discussion ces propositions et décide qu'il en sera fait part à M. le Ministre du Commerce ainsi qu'a M. le Président de la Société centrale d'agriculture de l'Hérault.

DONS.

M. de Malafosse, Président du Syndicat régional agricole de Toulouse, fait don à la Société d'un opuscule contenant une étude dont il est l'auteur, sur l'agriculture au pays Toulousain.

M. Géminard, Président du Consistoire de Florac, fait également don à la Société d'un exemplaire du procès-verbal des fêtes qui ont eu lieu à Font-Morte lors de l'inauguration du monument élevé sur ce plateau, par les soins des protestants des Cévennes, à l'occasion du centenaire de l'Edit de tolérance.

La Société vote des remerciements à MM. de Malafosse et Géminard.

AVIS

A MM. LES MEMBRES DE LA SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE.

Par suite des relations nouvelles qu'elle a établies avec le Syndicat central des agriculteurs de France, la Société d'agriculture de la Lozère se trouve en mesure de procurer à ses membres les réductions de prix accordées par ce Syndicat pour l'achat de produits agricoles et machines.

Les membres de la Société d'agriculture qui désireraient obtenir une réduction de prix d'achat n'ont qu'à s'adresser à M. le Président de la Société.

Voici quelques aperçus des remises consenties par quelques fabricants d'instruments aratoires :

Maisons :	Bajac.....	5 %
	Pétillat.....	5, 10 et 15 %
	Bruel et Brunat...	5, 10, 15, 20 et 25 %
	Valloton.....	10 %
	Vermorel.....	10 %
	Vernette.....	10 %

REVUE AGRICOLE

UNE ÉCOLE EXPÉRIMENTALE DE LAITERIE EN ITALIE.

Station expérimentale de fromages de Lodi.

Cette station, fondée en avril 1871, a eu des commencements laborieux, principalement dus à des difficultés matérielles d'installation. Plusieurs fois modifiée et réorganisée, soit dans son programme, soit dans son personnel, elle est, depuis quelques années, en pleine et féconde activité, sous la direction de M. le Dr Charles Besana.

Le nombre de ses élèves qui, en 1881, n'était que de 4, n'a cessé de grandir et atteignait le nombre de 27 en 1885. Tous les élèves de cette école, leurs études terminées, ont trouvé des positions lucratives, soit dans des laiteries par association, soit chez des particuliers.

Les cours durent trois mois, et ont pour objet de former, non seulement des directeurs de laiterie, mais encore des contre-maîtres de fromagerie. Voici le programme des cours :

L'instruction consiste en leçons et en exercices pratiques de fabrication de fromages.

Les exercices pratiques comprennent principalement :

L'écrémage du lait d'après diverses méthodes, c'est-à-dire l'écrémage ordinaire, l'écrémage avec refroidissement du lait, l'écrémage centrifuge ;

La fabrication du beurre de crème et du beurre de petit-lait ;

La fabrication des principaux types de fromages, gras, demi-gras ou maigre selon la méthode suisse, du *stracchino* d'après la méthode lombarde, etc. ;

La fabrication des recuites.

Les leçons traitent de la fabrication des fromages et embrassent tout ce qui concerne le lait, depuis les premiers jours de la lactation jusqu'à la transformation finale, en passant en revue les influences exercées sur sa nature et ses propriétés par l'alimentation, les maladies, les sophistications. Des notions sommaires de zootechnie sont également données aux élèves, afin de les guider dans le choix des meilleures vaches laitières, dans la connaissance parfaite de leur alimentation, au point de vue de la production du lait, dans l'influence de leur habitation, etc. Des excursions et des exercices pratiques dans diverses vacheries complètent cet enseignement.

Les élèves forment trois catégories distinctes. Dans la première, sont admis des élèves libres. L'instruction leur est donnée gratuitement Ceux qui ont suivi des cours régulièrement et avec profit peuvent obtenir de la Direction un certificat d'assiduité. Dans la seconde et la troisième on reçoit les élèves ou apprentis proprements dits, qui sont astreints à des obligations diverses selon qu'ils se préparent à être contre-maîtres de fromagerie ou directeur de laiterie.

Les élèves contre-maîtres sont tenus de se prêter à tous

les travaux de fabrication, même aux travaux qui entraînent un service personnel. On ne leur demande aucun concours littéraire ou scientifique.

Les élèves-directeurs sont, au contraire, présumés avoir une certaine instruction ; ils doivent mettre la main aux travaux de la fabrication, et en outre relever les observations ou coopérer aux expériences scientifiques ; enfin tenir les registres de la station. En revanche, ils sont exonérés des travaux matériels, tels que nettoyer les appareils et les locaux, fendre le bois, pomper l'eau, allumer les feux et transporter des fardeaux.

Tous doivent être présents pendant la durée du cours et participer aux diverses opérations, c'est-à-dire : recevoir le lait, fabriquer le beurre, le fromage, la recuite, saler et gouverner le fromage, écrémer le lait, etc. De plus, ils doivent aider le personnel de la station, chacun dans la mesure de ses capacités.

Chaque élève pourvoit à son logement et à son entretien comme il l'entend. Les élèves contre-maîtres sont tenus encore de se procurer et de revêtir le costume et le tablier réclamés par leur service.

La station reçoit une dotation annuelle de 12.850 francs dont 5,850 fournis par le ministère de l'agriculture, 5,200 par la province de Milan, 1,300 par la commune, et 500 par la Chambre de commerce de Lodi. Environ moitié de cette subvention sert à payer son personnel composé d'un directeur, de deux assistants, et d'un commis-fruitier, l'autre moitié sert à défrayer les expériences, les acquisitions de matériel, de livres, de combustible, les correspondances, etc., C'est avec ses ressources qu'elle est parvenue à former une bibliothèque composée, à la fin de 1885, de 471 volumes ou publications spéciales, et à se constituer

un matériel dont la valeur totale à la même époque était estimée à 22,845 francs.

Enfin la station de Lodi atteste son activité scientifique par la publication d'un *Annuaire* dont six volumes ont paru et ont été tirés à de nombreux exemplaires que l'on adresse aux associations agricoles, aux principaux journaux agronomiques et même à toutes les personnes connues pour s'intéresser aux question d'industrie laitière.

J'ajouterai que, dans le but de propager dans toute l'Italie les connaissances et les procédés rationnels de cette industrie en même temps que pour suivre sa marche, un décret royal, en date du 12 janvier 1883, a institué des *Observatoires de laiterie et de fromagerie.* Aujourd'hui, on compte cinq établissements de ce genre situés : à la laiterie de Meano, à Villa di Villa dans la province de Bellune, à Talamone dans la province de Sondrio, à Taibon dans la province d'Udine, et près la laiterie privée des Frères Granella à Carpedenolo, dans la province de Brescia

(Extrait du *Bulletin de la Société nationale d'agriculture de France*).

CONSERVATION DES ŒUFS

Les procédés qui me semblent les plus pratiques et en même temps les plus rationnels sont ceux qui consistent soit à mettre complètement à l'abri de l'air par un vernis protecteur, soit simplement à former filtre autour des œufs à conserver et il y a longtemps déjà que j'ai recommandé

ces moyens dans ce journal en parlant de la ouate employée en médecine ou dans l'industrie. Je répèterai que, pour conserver les œufs, on peut se contenter de les enfermer en vases clos dans les endroits frais à température fixe, en les enveloppant dans une substance isolante ou filtrante. A ce titre on peut employer en premier lieu la ouate simple ou hygroscopique et même antiseptique ; elle ne s'altère pas plus que les œufs qu'elle protège et conserve sa valeur. Pour les mêmes raisons, on peut employer la sciure de bois qui ne coûte rien ou presque rien et n'a pas les inconvénients des cendres, ou mieux encore le son ou menu son le plus fin possible et que l'on trouve partout. La preuve éclatante de ce fait, que j'avais avancé du reste il y a quelques années déjà en recommandant ces procédés, vient d'être démontrée expérimentalement à l'exposition qui a eu lieu dernièrement en Angleterre.

Le premier prix a été remporté par un lot conservé dans du son très fin, le petit bout de l'œuf placé en bas. Ceux qui ont été mangés, étaient d'un goût frais et agréable, le blanc exempt d'odeur et d'une consistance primitive. Le second prix a été donné à des œufs enduits de cire et d'huile et conservés dans le sel ; le troisième par ceux enduits de suif et renfermés dans de la chaux fusée, mais parfaitement à l'abri de l'air. Il y avait en outre des lots conservés par le froid, puis d'autres dans des préparations de salpêtre, de sel, d'eau, de chaux éteinte : la plupart étaient gâtés. Aucun procédé, dit le rapporteur, ne parait supérieur à la conservation dans le sel sec, sans aucune préparation. Le second prix, par exemple, avait enduit ses œufs de cire avant de les mettre dans le sel, ce qui donne des frais et du travail en pure perte. *Aucun procédé liquide n'a eu de succès dans cette exposition.* Voici un procédé que l'on

recommande chaudement et que je donne pour ce qu'il vaut. On prend une caisse d'une capacité convenable, dont le fond est retenu avec des vis graissées, afin de pouvoir facilement les enlever ; on y place un lit d'œufs, le petit bout en bas et on les recouvre d'une couche de sel, et ainsi successivement jusqu'à ce que la caisse soit pleine, on la place dans un endroit frais. Lorsqu'on veut s'en servir, on renverse la caisse, on dévisse le fond, de telle sorte que les premiers œufs placés soient les premiers employés, chose remarquable, ces œufs, présentés à l'exposition avaient séjourné trois jours dans une cuisine, ils eussent été meilleurs encore conservés au frais. Les œufs à double jaune,, ou par trop sales, ne se gardent pas.

MÉDICUS.

(Extrait du *Journal l'Aviculteur.*)

HORTICULTURE

LES CHOUX FOURRAGERS

Les choux fourragers, qu'on nomme aussi *choux à vaches*, *choux non pommés*, sont de précieuses plantes fourragères, quand ils sont cultivés sur des terrains un peu argileux, perméables et de bonne qualité, dans les contrées plutôt brumeuses que sèches. Ces crucifères réussissent très bien dans les régions de l'Ouest, du Centre et du Nord.

On ne connaît pas de plantes fourragères qui puissent donner par hectare une masse herbacée plus grande que celle qu'elles fournissent quand elles végètent sur des sols bien fumés et convenablement chaulés.

Les variétés cultivées sont au nombre de quatre :

1° Le *chou branchu* ou *chou du Poitou* ou *chou mille têtes*, variété très ramifiée, cultivée dans les départements de l'Ouest, et qu'on regarde à bon droit comme la plus productive ;

2° Le *chou cavalier* ou *chou arbre*, variété très rustique, à tige élevée, mais qui est bien moins productive que la précédente ;

3° Le *chou moellier*, variété qui a aussi de larges feuilles, mais qui se distingue du chou branchu par sa tige verte ou rougeâtre qui est très renflée à la partie médiane. Cette variété est la moins rustique de toutes et doit être consommée entière avant le 15 ou le 25 décembre ;

4° Le *chou caulet de Flandre* ou *chou cavalier rouge* a du rapport avec le chou cavalier ordinaire, mais il est plus productif. Les pétioles des feuilles sont ordinairement rougeâtres. Cette variété est la plus cultivée dans le département du Nord après le *chou frisé* qui est le plus rustique de tous les choux non pommés.

Les choux ne se sèment pas en place comme le colza et la navette. On les sème en mars ou avril pour les transplanter en mai ou en juin. Les semis se font dans les jardins sur des terres très bien préparées. On doit avoir le soin de surveiller les semis quand les cotylédons apparaissent et de les couvrir de cendres de bois ou de cendres de chaux lorsque les jeunes plantes sont attaquées par l'alite ou *puce de terre*. On arrose de temps à autre quand le temps est sec et on opère les sarclages et les éclaircissages

qui sont nécessaires pour que les plants restent forts, droits et trapus et ne *filent* pas.

Les choux non pommés ne donnent d'abondantes récoltes que quand ils occupent des terres qui ont été bien préparées et fortement fumées. Selon qu'ils suivent ou une céréale d'hiver, ou de printemps ou une culture fourragère, on donne à la terre un ou plusieurs labours et hersages. Les fumiers à demi décomposés et additionnés de chaux grasse éteinte et en poudre, sont les engrais qui ont l'action la plus remarquable sur ces plantes fourragères. On peut au besoin remplacer la chaux par le superphosphate de chaux. On termine la préparation du sol en y traçant à l'aide d'un rayonneur des petits rayons équidistants et espacés de 0^m, 75 à 1 mètre les uns des autres.

Le plus ordinairement dans la région de l'Ouest comme dans celle du Nord, on profite des pluies qui surviennent à la fin du printemps pour opérer la mise en place des plants. Ceux-ci après avoir été extirpés de la pépinière sont habillés et trempés ensuite dans une bouillie un peu épaisse faite avec de la bouse de vaches et du noir animal ou du superphosphate de chaux. Cette bouillie a l'avantage, en enveloppant les racines. de les préserver de l'action de l'air et de rendre leur reprise plus facile et plus prompte. Les plants qui ont été ainsi préparés sont distribués sur les rayons. On a le soin de les espacer de 0^m, 75 à 1 mètre les uns des autres suivant la qualité du terrain et la variété cultivée. La mise en place a lieu avec le plantoir ordinaire. En général, chaque hectare comprend en moyenne de 10,000 à 12,000 plants. Il faut que le sol soit très sec pour qu'on se trouve dans la nécessité d'arroser les choux fourragers aussitôt après leur mise en place.

Il est utile de rejeter de la plantation les jeunes choux qui se sont coudés à leur base, parce qu'ils étaient trop drus dans la pépinière.

Les soins qu'on donne aux choux à vaches pendant leur végétation consistent principalement dans des binages plusieurs fois répétés pendant les mois de juin, juillet et août, suivant la propreté du terrain. Dans la région de l'Ouest on complète ces cultures d'entretien en opérant un ou deux buttages pendant le mois de septembre ou d'octobre, dans le but de donner aux choux le plus de fixité possible et de rendre plus facile l'écoulement des eaux pluviales qui leur sont très nuisibles, quand elles détrempent la couche arable.

C'est dans la première quinzaine de septembre qu'on commence la récolte des feuilles qui ont alors environ 0^m, 50 de longueur et 0^m, 30 de largeur. Dans cette opération, on se borne à enlever une ou deux feuilles à chaque pied en prenant toujours celles qui sont le plus rapprochées du sol. On renouvelle cette cueillette tous les 15 ou 20 jours. Les choux ont alors de 0^m,60 à 0^m,80 de hauteur. Il est très important de ne pas arracher les pétioles, mais bien de les rompre à quelques centimètres des troncs. Les pluies qui suivent la première manière d'agir nuisent toujours au développement des yeux qui existent à l'insertion des feuilles et qui donnent naissance à la fin de l'hiver à des pousses très alimentaires.

La cueillette des feuilles est facile quand le temps est beau, mais elle constitue une opération qui a des inconvénients lorsque les feuilles ont été mouillées par la pluie. C'est pourquoi les ouvriers qui exécutent cette récolte doivent attendre pour agir la disparition de la rosée ou porter des vêtements presque imperméables.

Cette cueillette se prolonge jusqu'à l'appproche des gelées à glace. Le plus ordinairement on cesse de l'exécuter quand les froids sont déjà intenses pour la reprendre en février ou mars quand le temps le permet.

Divers cultivateurs de la région de l'Ouest et de la région du Nord renoncent à l'effeuillaison qu'ils regardent comme une opération coûteuse, et, en octobre et novembre, ils récoltent successivement les choux en les coupant par le pied pour les rapporter ensuite à la ferme. Il est incontestable que cette manière d'agir est économique, mais elle a le désavantage de priver les exploitations, à la fin de l'hiver, d'un abondant fourrage vert. On ne doit pas oublier que les choux à vaches développent leurs fleurs avant le moment où le seigle, le trèfle incarnat, etc., peuvent être fauchés comme fourrages verts.

J'ai dit que le chou moellier était le moins rustique de toutes les variétés cultivées comme plantes fourragéres. Aussi est-ce pour éviter que la pluie et la gelée l'altèrent, qu'on le coupe au-dessous du renflement qu'on observe sur sa tige, soit ou novembre, soit en décembre. Avant de donner les tiges au bétail on les divise longitudinalement en deux ou quatre parties. La moelle des tiges est alors trés alimentaire et plaît beaucoup aux bêtes bovines.

La récolte des feuilles que l'on opère en automne est importante. Quand les choux ont bien végété pendant l'été et surtout depuis le 15 août, on ne cueille pas moins de 20,000 kilogr. de feuilles par hectare. La cueillette qui a lieu vers la fin de l'hiver dure peu et ne donne pas plus de 5,000 à 6,000 kilogr. de feuilles.

Les choux qui ont été effeuillés depuis le 15 février jusqu'au 15 mars environ, sont abandonnés de nouveau à eux-mêmes. En mars ou avril, quand les ramifications sont cou-

vertes de boutons à fleurs sur le point de s'épanouir, on les coupe par leur base, avec une serpe, on les transporte à la ferme, on en détache les pousses qui sont alors tendres et chargées de feuilles et de fleurs pour les donner au bétail. Les troncs sont mis en tas, et, lorsqu'ils sont secs, on les utilise comme combustible.

Les choux en fleurs ont 1m, 50 à 1m, 75 de hauteur, chaque pied fournit, en moyenne, de 4 à 5 kil. de fourrage vert.

En résumé, lorsque le chou branchu du Poitou a été bien cultivé sur des terres de bonne qualité argileuses ou argilo-calcaires ou bien fumées, il ne fournit pas moins de 80,000 à 100,000 kilogr. de tiges et feuilles vertes par hectare. Les belles cultures en produisent souvent plus de 120,000 kilogr.

Le chou n'est pas donné seul au bétail. Partout, on l'associe à du foin de bonne qualité. Comme il peut occasionner des météorisations, quand on le donne en grande abondance, il importe de le donner successivement avec modération. Dans les circonstances ordinaires, 5 à 6 kilogr. de feuilles remplacent avantageusement 1 kilogr. de bon foin de prairies naturelles. La betterave est deux fois plus nutritive que les feuilles et les tiges du chou non pommé.

Les choux à vaches sont utilisés avec succès, depuis plus d'un siècle, dans la Vendée, l'Anjou, la Haute-Bretagne, la Mayenne, pour l'élevage, l'entretien et l'engraissement de l'espèce bovine.

Le chou fourrager remplace très bien les jachères, par les cultures de nettoiement qu'il exige pendant sa végétation. On peut le faire suivre par une avoine ou une orge de printemps. GUSTAVE HEUZÉ.

(Extrait du *Journal d'Agriculture pratique.*)

PRIX DES GRAINS, PAR HECTOLITRE, D'APRÈS LES MERCURIALES DES MARCHÉS DU DÉPARTEMENT DE LA LOZÈRE. — DÉCEMBRE 1887.

ARRONDISSEMENTS.	DÉSIGNATION DES MARCHÉS.	FROMENT.		MÉTEIL.		SEIGLE.		ORGE.		AVOINE.	
		1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.	1re quinz.	2e quinz.
FLORAC	Florac	18 50	18 50	16 »	16 »	13 50	13 50	13 50	13 50	15 95	15 95
	Meyrueis	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
	Pont-de-Montvert	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »	» »
MARVEJOLS	La Canourgue	19 »	19 »	18 »	18 »	14 »	14 »	13 50	14 »	» »	» »
	St-Chély-d'Apcher	» »	» »	» »	» »	14 50	14 »	» »	» »	» »	» »
	Marvejols	18 90	18 68	» »	» »	14 50	14 »	11 50	» »	15 »	15 »
	Serverette	» »	» »	» »	» »	13 75	13 75	» »	» »	» »	» »
MENDE	Langogne	» »	» »	» »	» »	14 »	13 25	» »	» »	18 »	18 »
	Mende	19 60	19 75	17 90	17 90	15 »	15 »	11 »	11 »	13 95	13 95
	Villefort	» »	» »	» »	» »	16 »	16 »	11 »	11 »	15 »	15 »
	Prix moyen	19 »	19 03	17 30	17 30	14 15	14 18	12 10	12 20	15 58	15 58

TABLE DES MATIÈRES

PREMIÈRE PARTIE.

A

Abonnement au *Moniteur* et au *Courrier de la Lozère*, 101.

Animaux de Boucherie (Elevage), 44.

Avis (syndicat des agriculteurs de France), 125, 139, 152, 173, 190.

Arboriculture. — Le bouturage du pommier en Bretagne et en Normandie, 153. — Culture du pommier en haie ou palissade, 115. — De la greffe, 139. — Le pincement, 178. — Reconstitution des vergers pour la production d'arbres à cidre, 87, 102.

Vente d'arbres. — Prix courant pour l'année 1887-1888, 147.

Archéologie. — Envoi par M. Lombard-Dumas, de Sommières, d'une note extraite des mémoires de l'Académie de Nîmes sur une sépulture mégalithique découverte dans la commune de Collorgue, près Uzès (Gard), 138.

B

Bétail (pansage du), 181.

Bestiaux. — Loi portant modification du tarif général des douanes en ce qui concerne les bestiaux, 58.

Beurres. — Loi concernant la repression des fraudes commises dans la vente des beurres, 59.

Bois. — Conservation des bois par le *Carbolineum avenarius*, 135.
Boucherie (Elevage des animaux de), 44.
Bouturage du pommier en Bretagne et en Normandie, 153.
Budget pour l'année 1888, 171.
Bureau de la Société, 5.

C

Caoutchouc (le) et la castration, 145.
Carbolineum avenarius (conservation des bois par le), 135.
Carte de M. le Docteur Topinard, sur la répartition de la couleur des yeux et des cheveux, 86.
Céléri à cœur plein forme de scarole, 29.
Cépage (le) américain Taylor en terre argileuse, 130.
Céréales. — Loi portant modification au tarif général des douanes en ce qui concerne les céréales (blé, avoine et farine), 56.
Chardons (les), 119.
Cheveux. — Carte de M. le Docteur Topinard, 86.
Choux (les) fourragers, 106, 196.
Comité d'archéologie, 6.
Comité de la pépinière, 6.
Comité de publication, 5.
Comité de questure, 5.
Composition chimique du sol (étude sur), 137.
Concours régional de Tulle, 85.
Conseil d'administration de la Société, 5.
Conservation des bois par le Carbolineum avenarius, 135.
Conservation des œufs, 194.
Conservation des tomates, 183.

D

Dons. — Par M. Monteils, président, de la photographie de M. Vincens, secrétaire adjoint de la Société, décédé, 28. — Par M. l'abbé Lefevre, chanoine honoraire et aumônier de l'hospice de Saint-Julien, d'un opuscule intitulé : Le poirier martyr, 28. — Par M. Féminier, d'Alais, d'une brochure contenant les descriptions de monnaies féodales trouvées à Portes (Gard), 67. — Par M. Dubois, ancien magistrat à Thueys (Ardèche), d'une instruction pastorale de l'Evêque de Mende au clergé de son diocèse, en 1303, 115 — Par M. Boyer conseiller à la Cour d'appel, d'un acte relatif aux guerres de religion 115. — Par M. Déjardin, délégué départemental du Ministère de l'agriculture d'un opuscule concernant les recherches et observations sur la résistance de la vigne au phylloxera, 125. — Par M. de Rozière, sénateur, de l'atlas hippique dressé en exécution de la loi organique du 29 mai 1874, 138. — Par M. Lombard-Dumas, de Sommières (Gard), d'une note extraite des mémoires de l'académie de Nimes sur une sépulture mégalithique découverte dans la commune de Collrogue, près Uzès (Gard), 138. — Par M. Loret, de la Flore de Montpellier, 138. — Par M. Gustave Marty, de l'Ariége, d'une notice sur les grottes de l'Ariége et en particulier de la Lombrivi, 152. — Par M. de Rozières, sénateur, d'un certain nombre de brochures et de volumes, la plupart relatives à l'agriculture, à l'industrie, aux sciences et aux arts, 152. — Par M. de Malafosse, président du syndicat régional agricole de Toulouse, d'un opuscule contenant une

étude sur l'agriculture au pays Toulousain, 189. — Par M. Géminard, président du Consistoire de Florac, d'un exemplaire du procès-verbal des fêtes qui ont eu lieu à Font-Morte lors de l'inauguration du monument élevé sur ce plateau, par les soins des protestants des Cévennes, à l'occasion du centenaire de l'Edit de tolérance, 189.

E

Ecole expérimentale de laiterie, en Italie, 191.
Elevage des animaux de boucherie, 44, 63.
Ecrémeuse centrifuge à bras, 78
Etude sur la composition chimique du sol, 137.
Exposition d'horticulture à Paris, 185.

F

Ferme-Ecole de Recoulettes, 136.
Flore de Montpellier (envoi de M. Loret), 138
Fourrages — Recherches sur l'ensilages, 70.

G

Greffe (de la), 139.

H

Histoire — Envoi par M. Féminier d'Alais, d'une brochure contenant les descriptions de monnaies féodales trouvées à Portes (Gard), 67 — Envoi par M. Dubois, de Tueys (Ardèche), d'une instruction pastorale de

l'Evêque de Mende au clergé de son diocèse, en 1303, 115. — Don par M. Boyer, d'un acte relatif aux guerres de religion, 115.

Horticulture. — Exposition à Paris, 185. — Céléri à cœur-plein forme scarole, 29. — Sur le choix des semences, 126. — Conservation des tomates, 183. — De la greffe, 139 — Deux pois nouveaux, 48. — Le surgreffage des végétaux, 160.

I

Importance des premiers soins à donner aux poussins après l éclosion, 131.

Incendie de la préfecture, 97.

J

Jardinage. — Céléri à cœur plein forme de scarole, 29. — Choix des semences, 126. — Conservation des tomates, 183. — De la greffe, 139. — Deux pois nouveaux, 48. — Le surgreffage des végétaux, 160.

Journaux. — Abonnement au *Courrier* et au *Moniteur de la Lozère*, 101.

L

Laitière (Industrie). — Ecole expérimentale de laiterie en Italie, 191. — Laiterie, 74.

Liste des membres de la Société, 7.

Liste des Sociétés correspondantes, 19.

Lois — Loi portant modification au tarif général des douanes en ce qui concerne les céréales (blé, avoine et farine), 56

Lois. — Loi portant modification au tarif général des douanes en ce qui concerne les bestiaux, 58. — Loi concernant la répression des fraudes commises dans la vente des beurres, 59.

M

Mercuriales. — Janvier, 30. — Février, 49. — Mars, 66. — Avril, 81. — Mai, 96. — Juin, 110. — Juillet, 121. — Août, 134. — Septembre, 146. — Octobre, 169. — Novembre, 184. — Décembre, 202.

Meuble de la Société d'agriculture. (Extrait du procès verbal de la séance du conseil général du 5 juin 1887), 112.

Monnaies féodales, 67.

N

Nécrologie. — M. Amédée Moulin, 83. — M. Henri Bourrillon, 123. — M. Spencer Fullerton Baird, secrétaire de l'Institution smithsonnienne des Etats-Unis, 171.

Nomination de membres de la Société, 55.

Numismatique. — Envoi, par M. Féminier d'Alais d'une brochure contenant les descriptions de monnaies féodales trouvées à Portes (Gard), 67.

O

OEufs (conservation des), 194.

P

Pansage du bétail, 181.
Pépinière de la Société. — Rapports de M. le Président de la Commission, 68, 100, 113, 137.
Piétin des moutons (Remède contre le), 46.
Pincement, 178.
Pommier. — Reconstitution des vergers pour la production d'arbres à cidre, 87, 102. — Culture du pommier à cidre en haie ou palissades, 115. — Le bouturage du pommier en Bretagne et en Normandie, 153.
Pois. — Deux pois nouveaux, 148.
Poussins. — Importance des premiers soins à donner aux poussins après l'éclosion, 131.
Préfecture (Incendie de la), 97.
Prix-courant. Vente d'arbres pour l'année 1887-1888, 147.

R

Remède contre le piétin des moutons, 46.
Revue agricole. — L'élevage des animaux de boucherie, 63 — Nouvelles recherches sur l'ensilage, 70. — Reconstitution des vergers pour la production d'arbres à cidre, 87, 102. — Culture du pommier à cidre en haie ou palissade, 115. — Sur le choix des semences, 126. De la greffe, 139. — Le bouturage du pommier en Bretagne et en Normandie, 153. — La race bovine des Salers, 174.

S

Séances de la Société. — Séance du 13 janvier, 26. — 10 février, 31. — 10 mars, 51. — 14 avril, 67. — 12 mai, 83. — 9 juin, 97. — juillet, 111. — 4 août,